

**ANALISIS PERBANDINGAN BIAYA SERTIFIKASI HALAL  
PADA INDUSTRI KECIL FOOD SOUVENIR KOTA MALANG**

**SKRIPSI**

Oleh:

**ABIDA QURROTA A'YUNIN**

**NIM 155100300111087**

UNIVERSITAS BRAWIJAYA



**JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS BRAWIJAYA**

**2019**

**ANALISIS PERBANDINGAN BIAYA SERTIFIKASI HALAL  
PADA INDUSTRI KECIL FOOD SOUVENIR KOTA MALANG**

Oleh:  
**ABIDA QURROTA A'YUNIN**  
**NIM 155100300111087**

**Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh  
gelar Sarjana Teknik**



**JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS BRAWIJAYA  
MALANG  
2019**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**Judul TA** : Analisis Perbandingan Biaya Sertifikasi Halal Pada Industri Kecil *Food Souvenir* Kota Malang

**Nama Mahasiswa** : Abida Qurrota A'yunin

**NIM** : 155100300111087

**Jurusan** : S1-Teknologi Industri Pertanian

**Fakultas** : Fakultas Teknologi Pertanian

**Pembimbing Pertama,**

**Pembimbing Kedua,**

**Dr. Sucipto, STP., MP.**

**Danang Triagus Setiyawan, ST. MT.**

**NIP. 19730602 199903 1 001**

**NIP. 201309 830805 1 001**

**Tanggal Persetujuan:**

**Tanggal Persetujuan:**

15 Juli 2019

14 Juli 2019



LEMBAR PENGESAHAN

Judul TA : Analisis Perbandingan Biaya Sertifikasi Halal Pada Industri Kecil *Food Souvenir* Kota Malang

Nama Mahasiswa : Abida Qurrota A'yunin

NIM : 155100300111087

Jurusan : S-1Teknologi Industri Pertanian

Fakultas : Teknologi Pertanian

Dosen Penguji I

Dr. Ir. Endah Rahayu Lestari, MS.  
NIP. 19590924 198601 2 001

Dosen Penguji II,

Dr. Sucipto, STP., MP.  
NIP. 19730602 199903 1 001

Dosen Penguji III,

Danang Triagus S, ST. MT.  
NIP. 201309 830805 1 001

Ketua Jurusan,



Dr. Siti Asmaul Mustaniroh, STP., MP.  
NIP. 19740608 199903 2 001

Tanggal Lulus TA: 5 Juli 2019

## RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Surabaya pada tanggal 9 Mei 1997 sebagai anak kedua dari pasangan Alm. Agus Setyawan dan Dyah Ika Rini. Penulis menyelesaikan pendidikan Sekolah Dasar di SD Integral Luqman Al-Hakim Surabaya pada tahun 2009, kemudian melanjutkan ke Sekolah Menengah Pertama di SMPN 45 Surabaya dengan tahun kelulusan 2012, dan menyelesaikan Sekolah Menengah Atas di SMAN 4 Surabaya pada tahun 2015. Pada tahun 2019 penulis telah berhasil menyelesaikan pendidikan sarjana Teknik di Universitas Brawijaya dengan jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian.

Selama masa perkuliahan penulis aktif dalam bidang akademik maupun non akademik. Bidang akademik yaitu menjadi asisten praktikum dasar pemrograman dan praktikum teknologi limbah. Beberapa aktivitas non akademik yang diikuti diantaranya adalah tergabung dalam beberapa organisasi mahasiswa yaitu sebagai Staff HIMATITAN (Himpunan Mahasiswa Teknologi Industri Pertanian) di bidang Kesejahteraan Mahasiswa periode 2015-2018, Staff Badan Eksekutif Mahasiswa (BEM) kementerian Hubungan Luar periode 2016-2017, *Staff English For Specific Purpose* (ESP) bidang *Human Research and Development* (HRD) periode 2016-2017, Staff Eksekutif Mahasiswa (EM) kementerian Dinamika Kampus Periode 2016-2017, dan diberi amanah menjadi Mentri Badan Eksekutif Mahasiswa (BEM) kementerian Sosial Masyarakat dan Lingkungan Hidup periode 2017-2018.

Beberapa prestasi yang diperoleh penulis pada masa perkuliahan yaitu memperoleh Gold Medal dan Best Participant di SGM National Expo, Lolos Pendaan PKM Dikti Bidang Karsa Cipta yang diselenggarakan oleh Kemenristekdikti, Juara 1 *Zerowaste National Competition*, dan *Gold Award of*

*International Invention and Innovative Competition in Langkawi, Malaysia.*





*Alhamdulillah.....*

*Segala Puji bagi Allah SWT atas segala nikmat-Nya  
karya tulis ini saya persembahkan untuk  
Ayah, Ibu, Kakak, dan Adik  
terima kasih atas Do'a, kasih sayang, dukungannya*

**PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR**

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama Mahasiswa : Abida Qurrota A'yunin

NIM : 155100300111087

Jurusan : Teknologi Industri Pertanian

Fakultas : Teknologi Pertanian

Judul TA : Analisis Perbandingan Biaya Sertifikasi Halal Pada Industri Kecil *Food Souvenir* Kota Malang

Menyatakan bahwa,

TA dengan judul di atas merupakan karya asli penulis tersebut di atas. Apabila di kemudian hari terbukti pernyataan ini tidak benar, saya bersedia dituntut sesuai hukum yang berlaku.

Malang, 17 Juli 2019

Pembuat Pernyataan,

Abida Qurrota A'yunin

NIM. 155100300111087

**ABIDA QURROTA A'YUNIN 155100300111087. Analisis Perbandingan Biaya Sertifikasi Halal Pada Usaha Kecil Food Souvenir Kota Malang. TA. Pembimbing: Dr. Sucipto, STP. MP. dan Danang Triagus Setiyawan, ST. MT.**

---

## **RINGKASAN**

Indonesia merupakan negara mayoritas muslim, tercatat tahun 2013 warga muslim mencapai 87,21 % (BPS, 2013). Setiap muslim dituntut untuk mengonsumsi makanan dan minuman halal serta baik (QS.2:168). Hal tersebut menjadi tantangan bagi industri pangan untuk memenuhi harapan konsumen akan produk halal, aman, dan bermutu. Di sisi lain, sesuai Undang Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, produk yang beredar di Indonesia wajib bersertifikasi halal mulai bulan Oktober 2019. Karena itu industri makanan dan minuman memerlukan sertifikat halal. Menurut LPPOM MUI (2008), untuk meyakinkan konsumen di Indonesia bahwa produk yang dikonsumsi adalah halal, perusahaan perlu memiliki Sertifikat Halal MUI. Kehalalan suatu produk dapat ditentukan oleh titik kontrol halal (*Halal Control Point*) produk.

Setiap jenis produk pangan memiliki titik kontrol kehalalan berbeda-beda tergantung dari proses pembuatan suatu produk, alat, dan bahan yang digunakan. Hal ini menjadi masalah bagi usaha kecil yang memiliki beraneka macam produk dengan titik kontrol kehalalan berbeda-beda. Banyak penelitian terkait biaya implementasi penerapan suatu sistem. Sedikit penelitian mengungkap biaya persiapan dan sertifikasi suatu sistem. Penelitian ini bertujuan menganalisa komponen biaya persiapan sertifikasi halal dan variabel yang berpengaruh terhadap *Halal Certification Cost* (HCC), mengingat riset ini cukup dibutuhkan pengusaha. Penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Analisis deskriptif kuantitatif adalah analisis penjelasan untuk



data-data yang bersifat kuantitatif dengan metode tabulasi (Kusumedi dan Rizal, 2010). Metode tersebut digunakan untuk menghitung biaya sertifikasi halal dan membandingkan biayanya terhadap variabel pembanding.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa komponen utama biaya sertifikasi halal meliputi biaya yang disetor ke lembaga sertifikasi dan biaya audit. Biaya yang disetor terdiri dari komponen biaya registrasi, biaya sosialisasi, biaya dasar, dan biaya outlet & fasilitas produksi tambahan. Biaya audit terdiri dari biaya konsumsi, biaya transportasi, dan biaya penginapan. Hasil perhitungan *Halal Certification Cost* (HCC) pada UKM Sahabat Pangan, Canggih Fully, Happy Keik, dan MacCheese berturut-turut sebesar Rp 4.344.000, Rp 4.344.000, Rp 9.088.000, dan Rp 9.788.000. Variabel yang paling berpengaruh terhadap *Halal Certification Cost* (HCC) yaitu *Halal Control Point* (HCP) produk. Semakin banyak jumlah *Halal Control Point* (HCP) produk maka biaya sertifikasi halal semakin besar, dimana jenis produk seperti pasta, olahan susu, dan *bakery* memiliki banyak HCP produk, sehingga perusahaan harus mengeluarkan HCC lebih besar.

**Kata Kunci:** Deskriptif Kuantitatif, *Halal Certification Cost*, *Halal Control Point*

**ABIDA QURROTA A'YUNIN 155100300111087. Analisis Perbandingan Biaya Sertifikasi Halal Pada Industri Kecil Food Souvenir Kota Malang. Minor Thesis. Supervisor: Dr. Sucipto, STP. MP. and Danang Triagus Setiyawan, ST. MT.**

---

### **SUMMARY**

Indonesia is a Moslem majority country, whereas in 2013 moslem peopla in Indonesia was about 87,21% (BPS, 2013). Each Moslem required to consume halal and good food and drinks (QS. 2:168). This has become a challenge for food industry to fulfill consumer's expectation of halal, safe and high-quality products. On another side, according to Statute No. 33 of 2014 regarding Halal Product Assurance, all circulated products in Indonesia must have halal certification per October 2019. Therefore, all food and beverages industry would in need of halal certificate. According to LPPOM MUI (2008), to convince people in Indonesia that the consumed products was halal, firm must have MUI Halal Certificate. Halal product can be determined by its halal control point. Each food product has its own halal control poin depends on its production process, including tools and ingredients being used. This would become problem for small industry with various product and different halal control point. Many studies has been done concerning implementation cost of a system but there was only few study that reveal the preparation cost and certification cost of a system. This study aimed to analyze the preparation cost of halal certification and variables that affect halal certification cost (HCC).

This study used descriptive analysis method with quantitative approach. Quantitative descriptive analysis is explanatory analysis for quantitative data by using tabulation method (Kusumedi and Rizal, 2010). This method was used to calculate halal certification cost and compare this cost with comparison variables.

Result showed that main component of halal certification cost would consist of submitted cost to certification institution

and auditing cost. Submitted cost consist of registration cost, socialization cost, basic cost and extra outlet & facility cost. Auditing cost would consist of consumption cost, transportation cost and lodging cost. Calculation result of Halal Certification Cost (HCC) in SME Sahabat Pangan, Canggih, Happy Keik, and MacCheese were Rp. 4.344.000., Rp. 4.344.000., Rp. 9.088.000., and Rp. 9.788.999 respectively. Highly significant variable toward Halal Certification Cost (HCC) would be product's Halal Control Point (HCP). Higher Halal Control Point (HCP) means higher halal certification cost, whereas for product types such as pasta, milk processed product, and bakery has lots of product's HCP thus company should pay more HCC.

**Keywords:** Halal Certification Cost, Halal Control Point, Quantitative descriptive.



## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji syukur kehadirat Allah SWT yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang atas segala rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal Tugas Akhir ini dengan judul “**Analisis Perbandingan Biaya Sertifikasi Halal Pada Industri Kecil Food Souvenir Kota Malang**”. Penyusunan Proposal Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Teknik. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Sucipto, STP, MP., selaku dosen pembimbing I Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan, arahan, saran, pengetahuan, dan motivasi kepada penulis
2. Bapak Danang Triagus Setiyawan, ST. MT selaku dosen pembimbing II Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan, arahan, saran dan pengetahuan kepada penulis.
3. Dr. Ir. Endah Rahayu Lestari, MS selaku dosen penguji yang telah memberikan kritik dan saran yang bermanfaat untuk penyempurnaan laporan
4. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Teknologi Industri Pertanian yang telah memberikan bekal selama masa perkuliahan
5. Bapak dan Ibu pemilik UKM Sahabat Pangan, Canggih Fully, Happy Keik, dan MacCheese yang telah membantu dalam perolehan data untuk penelitian ini
6. Tim proyek skripsi “Doktor Mengabdikan”, Devita Aprila, Reza Wahyu, dan Rahmah Fadhila yang selalu membantu dan bekerjasama untuk menyelesaikan penelitian dan penulisan laporan
7. Teman-teman yang telah menemani dalam lika liku kehidupan kampus, Bagas Prakoso, Nabilla Wika, Vivi Afrianti, Arifa Mazaya, Sellyan Lorenza, WP Squad, PKL Sosro, teman kelas (C)umlaude yang telah memberikan doa semangat dan dukungan
8. Teman-teman dan pihak lain yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu.

Dengan segala kekurangan dan keterbatasan penulis dalam pengerjaan proposal Tugas Akhir ini, saran dan kritik



yang membangun serta bermanfaat sangat penulis harapkan dari pembaca. Semoga Proposal Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca pada umumnya dan bagi penulis pada khususnya.

Malang, 17 Juli 2019

Abida Qurrota A'yunin



**DAFTAR ISI**

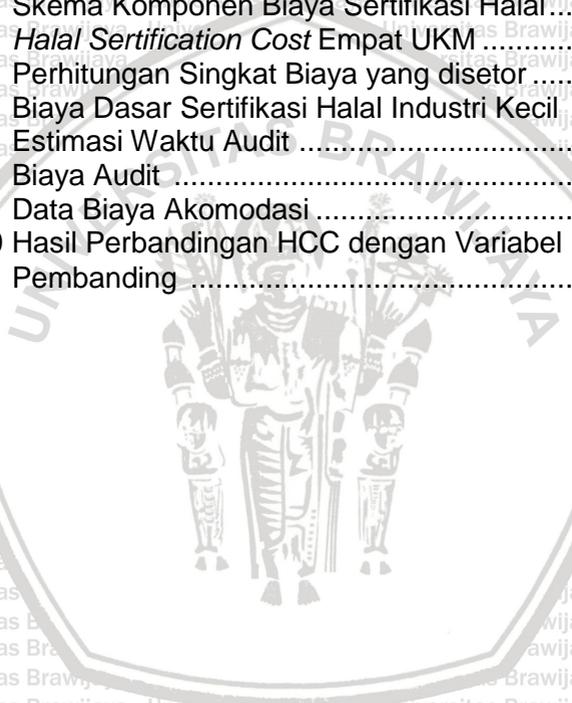
<b>LEMBAR JUDUL</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b>	<b>iii</b>
<b>RIWAYAT HIDUP</b>	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR</b>	<b>vi</b>
<b>RINGKASAN</b>	<b>vii</b>
<b>SUMMARY</b>	<b>ix</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xvii</b>
<b>I. PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>7</b>
2.1 UMKM	7
2.2 Sistem Jaminan Halal ( <i>Halal Assurance System</i> )	9
2.3 Sertifikat Halal	12
2.4 Label Halal	14
2.5 Proses Sertifikasi Halal	15
2.6 Audit SJH	19
2.7 Titik Kontrol Kehalalan ( <i>Halal Control Point</i> )	19
2.8 Biaya Jaminan Halal ( <i>Halal Assurance Cost</i> )	23
2.9 Biaya Sertifikasi Halal ( <i>Halal Certification Cost</i> )	24
2.10 Metode Analisis Deskriptif	27
2.11 Pendekatan Kuantitatif	29
2.12 Penelitian Terdahulu	32
<b>III. METODE PENELITIAN</b>	<b>35</b>
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	35
3.2 Jenis Penelitian	35
3.3 Batasan Masalah	36
3.4 Prosedur Penelitian	37

3.5	Pengukuran Biaya Sertifikasi Halal .....	46
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>51</b>
4.1	Profil Perusahaan .....	51
4.2	Deskripsi Produk .....	55
4.3	Proses Produksi.....	57
4.4	Identifikasi <i>Halal Control Point</i> (HCP) Produk .....	58
4.5	Halal Certification Cost (Biaya Sertifikasi Halal) .....	61
4.6	Perbandingan HSC dengan Variabel Pembanding .....	74
4.7	Implikasi Perumusan Biaya Sertifikasi Halal .....	76
<b>V. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>		<b>79</b>
5.1	Kesimpulan.....	79
5.2	Saran.....	80
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>81</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>87</b>



**DAFTAR TABEL**

<b>Tabel 2.1</b>	Dokumen Sertifikasi Halal .....	16
<b>Tabel 3.1</b>	Klasifikasi Biaya Sertifikasi Halal .....	11
<b>Tabel 3.2</b>	Perbandingan HSC dengan Variabel Pembanding .....	19
<b>Tabel 3.3</b>	Data Dimensi Biaya Sertifikasi Halal .....	27
<b>Tabel 4.1</b>	Deskripsi Produk .....	56
<b>Tabel 4.2</b>	Halal Control Point (HCP) Bahan .....	59
<b>Tabel 4.3</b>	Skema Komponen Biaya Sertifikasi Halal .....	62
<b>Tabel 4.4</b>	<i>Halal Certification Cost</i> Empat UKM .....	62
<b>Tabel 4.5</b>	Perhitungan Singkat Biaya yang disetor .....	63
<b>Tabel 4.6</b>	Biaya Dasar Sertifikasi Halal Industri Kecil .....	64
<b>Tabel 4.7</b>	Estimasi Waktu Audit .....	68
<b>Tabel 4.8</b>	Biaya Audit .....	70
<b>Tabel 4.9</b>	Data Biaya Akomodasi .....	72
<b>Tabel 4.10</b>	Hasil Perbandingan HCC dengan Variabel Pembanding .....	75



**DAFTAR GAMBAR**

**Gambar 2.1** Diagram Alir Proses Sertifikasi Halal ..... 20  
**Gambar 2.2** Diagram Alir Prosedur Penelitian ..... 38



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Kondisi Fasilitas Produksi .....	68
Lampiran 2.	Daftar Bahan Halal .....	69
Lampiran 3.	Diagram Alir Proses Produksi .....	70
Lampiran 4.	Halal Control Point <i>Material</i> .....	71



## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara mayoritas berpenduduk muslim, tercatat pada tahun 2013, warga muslim mencapai 207.176.162 juta jiwa atau 87,21 % (BPS, 2013). Pemeluk agama Islam dituntut untuk mengonsumsi makanan dan minuman yang halal serta baik (QS.2:168). Hal tersebut menjadi tantangan bagi industri pangan untuk memenuhi harapan konsumen akan produk halal, aman dan bermutu. Disisi lain, sesuai Undang Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, produk yang beredar di Indonesia wajib bersertifikasi halal mulai lima tahun sejak UU tersebut diundangkan. Oleh karena itu industri khususnya makanan dan minuman memerlukan sertifikat halal pada produknya. Menurut Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) (2008), untuk memberikan keyakinan kepada konsumen di Indonesia bahwa produk yang dikonsumsi adalah halal, maka perusahaan perlu memiliki Sertifikat Halal MUI. Sertifikasi Halal merupakan suatu proses untuk memperoleh sertifikat halal melalui beberapa tahap untuk membuktikan bahwa bahan, proses produksi dan Sistem Jaminan Halal (SJH) memenuhi standar LPPOM MUI. Menurut Tieman (2014), sertifikasi halal diwujudkan melalui



pernyataan, surat, atau sertifikat. Dokumen tersebut dikeluarkan oleh lembaga Islam yang setuju dengan pedoman dan standar halal. Bahan pada produk pangan tersertifikasi halal dimuat dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Undang-undang ini telah mengatur secara jelas bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.

Sebelum pengajuan sertifikasi halal, produsen harus menerapkan jaminan halal secara kontinyu dan konsisten untuk menjamin kehalalannya. Kehalalan suatu produk dapat ditentukan oleh titik kontrol halal (*Halal Control Point*) yang dimiliki suatu produk. Menurut Hasan (2014), titik kontrol kehalalan produk pangan merupakan suatu tahapan produksi pangan yang berisiko suatu produk menjadi haram. Penentu kehalalan suatu produk pangan di antaranya adalah tidak mengandung alkohol atau komponen yang memabukkan, bukan hewan buas, bertaring, berkuku panjang, dan babi. Pada bahan makanan dari tumbuhan dan ikan titik kontrol kehalalannya adalah dari alat dan bahan yang ditambahkan ketika pengolahan, serta kemasan.

Setiap kelompok produk pangan memiliki titik kontrol kehalalan berbeda-beda tergantung dari proses pembuatan produk, alat, dan bahan yang digunakan. Saat ini, makanan tidak hanya sekedar direbus, dikukus, dan digoreng saja, namun juga diolah dengan berbagai bahan baku yang beraneka ragam

untuk meningkatkan kualitas, penampilan, masa simpan, rasa, dan aroma. Oleh karena itu, setiap produk memiliki tingkat kerumitan berbeda-beda. Tingkat kerumitan kehalalan suatu produk mempengaruhi lama waktu proses pengajuan sertifikasi sehingga mempengaruhi jumlah biaya yang dikeluarkan untuk sertifikasi halal. Hal ini akan menjadikan masalah bagi industri kecil yang memiliki beraneka macam produk yang diproduksi dengan titik kontrol kehalalan yang berbeda-beda.

Industri kecil *food souvenir* Kota Malang merupakan bentuk usaha ekonomi produktif yang memproduksi aneka macam makanan olahan di Kota Malang. Masing-masing industri kecil ini memiliki perbedaan pada jumlah produk, kelompok produk, dan kerumitan titik kontrol kehalalan produk. Tentunya hal tersebut berpengaruh terhadap perhitungan biaya sertifikasi halal. Pada proses audit, jumlah produk yang dilakukan pemeriksaan mempengaruhi biaya yang dikeluarkan karena akan berpengaruh terhadap lamanya waktu audit. Perbandingan biaya sertifikasi halal pada usaha kecil di Kota Malang yang memiliki jumlah, jenis, dan titik kontrol kehalalan produk berbeda perlu dipertimbangkan dalam penentuan standarisasi komponen biaya halal.

Permasalahan saat ini yaitu pada industry kecil yang ragu untuk melakukan sertifikasi halal dikarenakan tidak dapat memperkirakan biaya yang harus dikeluarkan. Hal tersebut disebabkan tidak adanya standarisasi biaya sertifikasi halal.



Saat ini terdapat regulator baru dalam sertifikasi halal Indonesia yaitu Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). Menurut kepala BPJPH, proses sertifikasi halal tidak lagi berpusat pada LPPOM MUI melainkan melibatkan tiga pihak, yaitu BPJPH, MUI, dan Lembaga Pemeriksa Halal. Regulator baru tersebut mengakibatkan rancangan regulasi baru, terutama dalam hal standarisasi biaya sertifikasi halal yang hingga kini belum dibakukan. Oleh karena itu, standarisasi komponen biaya sertifikasi halal tersebut perlu dibakukan. Perbandingan biaya sertifikasi halal, khususnya pada industri kecil *food souvenir* kota Malang diharapkan dapat mempertajam komponen biaya sertifikasi halal agar terumuskan dengan baik sehingga dapat mempermudah industri kecil dalam memperkirakan biaya sertifikasi halal yang harus dibayarkan.

Saat ini, banyak penelitian terkait biaya implementasi atau biaya operasional penerapan suatu sistem seperti *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), ISO 22000, dan lain sebagainya. Belum ada penelitian yang mengungkapkan biaya persiapan dan sertifikasi suatu sistem. Karena itu, penelitian ini bertujuan menganalisa biaya persiapan khususnya terkait pengajuan sertifikasi halal, mengingat riset ini cukup dibutuhkan oleh pengusaha terutama industri kecil.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasar latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya, maka permasalahannya dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Apa komponen perhitungan biaya sertifikasi halal (*halal certification cost*) di beberapa industri kecil *food souvenir* Kota Malang?
2. Bagaimana perbandingan jumlah biaya sertifikasi halal (*halal certification cost*) pada beberapa industri kecil *food souvenir* di Kota Malang?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasar rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Merumuskan komponen biaya sertifikasi halal di beberapa industri kecil *food souvenir* Kota Malang
2. Membandingkan jumlah biaya sertifikasi halal (*halal certification cost*) pada industri kecil *food souvenir* di Kota Malang.

## 1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan informasi mengenai kisaran biaya yang dikeluarkan untuk sertifikasi halal pada beberapa industri kecil *food souvenir* Kota Malang



2. Membuka wawasan kepada para pemilik industri kecil *food souvenir* mengenai biaya sertifikasi halal dengan harapan mempermudah pemilik usaha dalam memperkirakan biaya yang harus dikeluarkan saat sertifikasi halal
3. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai penerapan aspek kehalalan pada industri kecil *food souvenir* di Kota Malang dengan harapan masyarakat lebih kritis dan selektif dalam mengonsumsi produk halal.



## II. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 UMKM

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) merupakan suatu bentuk usaha yang telah terbukti menjadi salah satu bentuk usaha yang dapat bertahan dalam krisis ekonomi yang pernah terjadi di Indonesia (Jauhari, 2010). Peranan UMKM dapat dikatakan sangat penting dalam perekonomian nasional. Peranan tersebut terutama dalam aspek-aspek seperti peningkatan kesempatan kerja, pemerataan pendapatan, pembangunan ekonomi pedesaan, dan peningkatan ekspor nonmigas (Hadiyanti, 2011). UMKM adalah salah satu bidang yang memberikan kontribusi yang signifikan dalam memacu pertumbuhan ekonomi Indonesia. Hal ini dikarenakan daya serap UMKM terhadap tenaga kerja yang sangat besar dan dekat dengan rakyat kecil. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), pencapaian jumlah tenaga kerja UMKM di tahun 2018 mencapai 97% dari total tenaga kerja nasional diiringi dengan jumlah unit mencapai 60 juta unit (Wahidah, 2018). Hal ini sepenuhnya disadari oleh pemerintah, sehingga UMKM termasuk dalam salah satu fokus program pembangunan yang dicanangkan oleh pemerintah Indonesia. Kebijakan pemerintah terhadap UMKM dituangkan dalam sejumlah Undang-undang dan peraturan pemerintah (Jauhari, 2010).



Menurut UUD 1945 kemudian dikuatkan melalui TAP MPR

NO.XVI/MPR-RI/1998 tentang Politik Ekonomi dalam rangka Demokrasi Ekonomi, Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) perlu diberdayakan sebagai bagian integral ekonomi rakyat yang mempunyai kedudukan, peran, dan potensi strategis untuk mewujudkan struktur perekonomian nasional yang makin seimbang, berkembang, dan berkeadilan.

Selanjutnya dibuatlah pengertian UMKM melalui UU No.9 Tahun 1999 dan karena keadaan perkembangan yang semakin dinamis dirubah ke Undang-Undang No.20 Pasal 1 Tahun 2008.

Undang-Undang ini tentang Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) mengenai pengertian UMKM sebagai berikut (Rahmini, 2017):

- a. Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.
- b. Usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria Usaha kecil sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang ini.

c. Usaha Menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perseorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan Usaha kecil atau (lima puluh juta rupiah) usaha besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.

Menurut Pasal 6 UU No.20 Tahun 2008 tentang kriteria UMKM dalam bentuk permodalan adalah sebagai berikut (Rahmini, 2017):

1. Kriteria Usaha Mikro

- a. Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp 50.000.000,0 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
- b. Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah)

2. Kriteria Usaha kecil

- a. Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
- b. Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan

paling banyak Rp 2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah).

### 3. Kriteria Usaha Menengah

- a. Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 10.000.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 50.000.000.000,00 (lima puluh milyar rupiah)
- b. Kriteria sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a, huruf b, dan ayat (2) huruf a, huruf b, serta ayat (3) huruf a, huruf b nilai nominalnya dapat diubah sesuai dengan perkembangan perekonomian yang diatur dengan Peraturan Presiden.

## 2.2 Sistem Jaminan Halal (*Halal Assurance System*)

Sistem Jaminan Halal adalah suatu sistem yang disiapkan dan dilaksanakan oleh perusahaan pemegang sertifikat halal yang bertujuan untuk menjamin proses produksi dan produk yang dihasilkan adalah halal sesuai dengan aturan yang digariskan oleh LPPOM MUI (LPPOM MUI, 2012). *Halal Assurance System* (HAS) adalah sistem yang dirancang,

diterapkan, dan dikelola oleh perusahaan pemegang sertifikat halal untuk memastikan keberlanjutan proses produksi halal, maka produk dapat dijamin kehalalannya terus menerus dan konsisten. Tujuan HAS adalah untuk menjaga keberlanjutan



proses produksi dan halal manajemen untuk memastikan halalitasnya sesuai dengan aturan yang dinyatakan oleh LPPOM-MUI. HAS adalah bagian dari kebijakan manajemen perusahaan dan harus didokumentasikan. Prinsip-prinsip yang ditegakkan dalam penerapan HAS adalah jujur, kepercayaan, keterlibatan partisipatif, dan absolut. Sebagai sistem manajemen, yang utama komponen HAS adalah kebijakan (komitmen) Halal, perencanaan, pelaksanaan (implementasi), pemantauan dan evaluasi, dan, tindakan korektif sebagai sebuah siklus (Ratanamaneichat dan Rakkarn, 2013).

Menurut Ceranic dan Boziovic (2009), penerapan HAS dapat dirumuskan sebagai kecenderungan terhadap suatu situasi ideal, sesuai dengan konsep yang disebut "3 zeros", yaitu diantaranya sebagai berikut:

1. Tidak terdapat zat haram dalam produksi (*zero limit*);
2. Produk haram tidak boleh diproduksi (*zero products*);
3. Tidak ada kemungkinan untuk risiko selama implementasi sistem (*zero risk*).

Penerapan 3 *zero's concept* pada system jaminan halal mengharuskan adanya upaya pencegahan masuknya bahan haram maupun najis pada proses produksi sedini mungkin. Bahan haram atau najis tidak boleh tercampur dengan bahan halal pada seluruh rangkaian proses produksi dan pada kadar berapapun.



Setiap produsen yang ingin memasarkan produk halal harus mendirikan HAS (*Halal Assurance System*). Sistem ini terdiri dari 5 komponen, sebagai berikut:

1. Standar manajemen halal dan sistem halal;
2. Kontrol standar sistem halal;
3. Analisis Haram dan kontrol titik kritis keharaman (HrACCP);
4. Arahan halal dan basis data halal.

Perlu adanya suatu sistem yang dapat menunjukkan titik kritis, sehingga memungkinkan dilakukan upaya pencegahan sebelum benar-benar terjadi kontaminasi bahan haram dalam proses produksi. Sistem inilah yang disebut sebagai HrACPP (*Haram Analysis Critical Control Point*) atau analisis titik kritis keharaman. Prinsip dasar dari HrACCP adalah kesadaran bahwa bahaya haram dapat timbul pada setiap titik atau tahap produksi, namun dapat dilakukan pencegahan melalui pengendalian titik-titik kritis.

### 2.3 Sertifikat Halal

Berdasarkan Peraturan Menteri Pertahanan RI Nomor 14 Tahun 2014 tentang standar militer Indonesia alat komunikasi dan elektronika tentara nasional Indonesia Pasal 1 ayat 7 menyebutkan bahwa sertifikat adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh lembaga atau laboratorium yang telah diakreditasi untuk menyatakan bahwa barang, jasa proses, sistem atau personel telah memenuhi standar yang



dipersyaratkan. Sertifikat Label Halal merupakan fatwa tertulis Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang diberikan kepada perusahaan yang mengajukan uji kehalalan produk (Dewi, 2016). Sertifikat halal diperlukan bagi usaha yang bergerak di bidang produksi makanan, minuman, kosmetik, dan obat-obatan. Sertifikat halal dikeluarkan oleh MUI setelah melalui pemeriksaan dan pengujian. Tujuan pelaksanaan sertifikat halal pada produk pangan, obat-obatan dan kosmetika adalah untuk memberikan kepastian kehalalan suatu produk sehingga dapat menentramkan batin pengonsumsinya (Wibowo, 1995).

Sertifikat halal adalah fatwa tertulis MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam. Namun, regulasi yang ada masih terkesan sektoral, parsial dan inkonsistensi serta tidak sistematis dan sertifikat halal bukan merupakan suatu kewajiban (*mandatory*) bagi seluruh pelaku usaha, tetapi bersifat sukarela (*voluntary*). Oleh karena itu sertifikat halal dan label halal belum mempunyai legitimasi hukum yang kuat sehingga tidak menciptakan jaminan kepastian hukum kehalalan produk pangan (Hasan, 2014). Namun pelaku usaha yang telah memegang sertifikat halal MUI bertanggung jawab untuk memelihara kehalalan produk yang diproduksinya, dan sertifikat ini tidak dapat dipindahtangankan. Sertifikat yang sudah berakhir masa berlakunya, termasuk fotocopynya tidak boleh digunakan atau dipasang untuk maksud-maksud tertentu (Girindra, 2013). Kewajiban sertifikat halal bagi



produk yang diperdagangkan di wilayah Indonesia mulai berlaku 5 tahun sejak undang-undang ini diundangkan (Pasal 67). Oleh karena itu pada tahun 2019 semua produk yang beredar di masyarakat sudah harus bersertifikat halal (Syafrida, 2010).

## 2.4 Label Halal

Label adalah tampilan sederhana pada produk atau gambar yang dirancang dengan rumit yang merupakan satu kesatuan dengan kemasan (Kotler dan Keller, 2008). Label adalah suatu bagian dari suatu produk yang membawa informasi verbal dan merupakan bagian dari kemasan tentang produk (Tjiptono, 2008). Salah satu label yang tercantum pada produk adalah label halal. Label halal merupakan jaminan yang diberikan oleh suatu lembaga yang berwenang seperti Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) untuk memastikan bahwa produk tersebut sudah lolos pengujian kehalalan sesuai syariat Islam (Yuswohady, 2015).

Pencantuman label halal bertujuan agar konsumen mendapatkan perlindungan kehalalan dan kenyamanan atas pemakaian produk tersebut (Yuswohady, 2015). Label halal yang ada pada produk makanan impor dalam kemasan yang beredar di Indonesia adalah logo yang berasal dan tersusun dari huruf-huruf yang berbahasa arab yang membentuk kata halal



dalam sebuah lingkaran. Labelisasi halal merupakan rangkaian persyaratan yang seharusnya dipenuhi oleh pelaku usaha yang bergerak dibidang peoduk pengolahan makanan dan minuman atau diistilahkan secara umum sebagai pangan (Kurnia dan Sudrajat, 2013).

## 2.5 Proses Sertifikasi Halal

Perusahaan mengajukan permohonan sertifikat halal ke sekretariat LPPOM MUI dengan mengisi formulir, mendaftarkan seuruh produk yang diproduksi termasuk lokasi produksi, pabrik pengemasan dan tempat makan, bagi Restoran dan catering mendaftarkan seluruh menu yang dijual, gerai, dapur serta gudang. Proses pemberian sertifikat halal berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, berdasarkan pasal 29 bahwa permohonan sertifikat halal diajukan oleh pelaku usaha secara tertulis kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) (Syafrida, 2010).

Perusahaan harus menyiapkan beberapa dokumen yang diperlukan untuk sertifikasi halal sebelum melakukan proses *upload*. Penjelasan mengenai dokumen sertifikasi halal dapat dilihat pada **Tabel 2.1**. Pendaftaran sertifikasi halal dilakukan secara manual atau *online* di sistem Cerol melalui website [www.e-lppommui.org](http://www.e-lppommui.org). Perusahaan harus melakukan



upload data sertifikasi sampai selesai, baru dapat diproses oleh LPPOM MUI. Setelah melakukan menyerahkan/ upload data sertifikasi, perusahaan harus melakukan monitoring pre audit dan pembayaran akad sertifikasi. Monitoring pre audit dilakukan untuk memantau data-data yang harus dilengkapi/diklarifikasi. Pembayaran akad sertifikasi dilakukan dengan pembayaran biaya akad kepada Bendaharan LPPOM MUI setelah akad ditandatangani (LPPOM MUI KEPRI, 2019).

**Tabel 2.1** Dokumen Sertifikasi Halal

No.	Dokumen	Keterangan
1.	<i>Previous Halal Certificate</i>	Sertifikat halal sebelumnya untuk kelompok produk yang sama, beserta lampiran Sertifikat halalnya (untuk <i>register development</i> dan <i>renew</i> ). Untuk <i>register new</i> , maka dapat diupload dokumen kosong.
2.	<i>HAS Manual</i>	Manual SJH yang mencakup 11 kriteria SJH (untuk <i>register new/renew</i> dan <i>development</i> dengan status SJH B)
3.	<i>HAS Status or HAS Certificate</i>	Status/Sertifikat SJH terakhir (untuk <i>register development</i> dan <i>renew</i> ). Untuk <i>register baru</i> , maka dapat diupload dokumen kosong
4.	<i>Flow Process Chart of halal certified products</i>	Diagram alir proses produksi untuk produk yang disertifikasi. Diagram alir cukup satu untuk setiap kelompok produk, tidak perlu seluruh produk



5. **Statement of pork free facility** Pernyataan dari pemilik fasilitas produksi bahwa fasilitas produksi (termasuk peralatan pembantu) tidak digunakan secara bergantian untuk menghasilkan produk halal dan produk yang mengandung babi/turunannya. Dokumen ini dibutuhkan untuk perusahaan baru

**Tabel 2.1** Dokumen Sertifikasi Halal (Lanjutan)

No.	Dokumen	Keterangan
6.	<i>Address list of all production facility</i>	Daftar alamat seluruh fasilitas produksi yang terlibat dalam aktivitas kritis, termasuk pabrik milik sendiri gudang bahan/produk <i>intermediet</i> . fasilitas pra produksi kantor pusat (jika terdapat aktivitas kritis, contoh pembelian, R&D.
7.	<i>Evidence of Halal Policy dissemination</i>	Bukti sosialisasi kebijakan halal ke seluruh <i>stakeholder</i> . misalnya daftar hadir briefing karyawan, foto pemasangan kebijakan halal di area kantor/pabrik, dan memo ke <i>supplier</i> . Dokumen ini dibutuhkan untuk perusahaan baru
8.	<i>Evidence of HAS Internal Training execution</i>	Bukti pelaksanaan pelatihan SJH yang diselenggarakan di internal perusahaan, misalnya daftar hadir/foto pelatihan dan materi pelatihan. Dokumen ini dibutuhkan untuk perusahaan baru atau pabrik baru



9. *Evidence of HAS Internal Audit execution* Bukti pelaksanaan audit internal SJH, dalam bentuk laporan hasil audit internal. Dokumen ini dibutuhkan untuk perusahaan baru
10. Dokumen Izin Usaha Untuk pendaftar baru dan pengembangan fasilitas yang berlokasi di Indonesia. Perusahaan pengembangan, industri olahan, atau perusahaan luar negeri dapat diisi dengan "blank document".

Sumber: LPPOM MUI (2017).

Pemeriksaan halal atau proses audit dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Ketika melakukan pemeriksaan halal BPJPH menetapkan Lembaga Produk Halal (LPH) yang bertugas melakukan pemeriksaan halal dan atau pengujian kehalalan produk (Pasal 30 ayat 1). Pasal 31 mengatur, pemeriksaan dan atau Pengujian kehalalan produk dilakukan oleh auditor halal dilokasi usaha pada saat proses produksi, apabila terdapat bahan yang diragukan kehalalannya dapat dilakukan pengujian di laboratorium. Pada saat pemeriksaan oleh auditor halal, pelaku usaha berkewajiban memberikan informasi hal-hal yang diperlukan kepada auditor halal. Setelah LPH selesai melaksanakan tugasnya melakukan pemeriksaan halal selanjutnya LPH menyerahkan hasilnya ke BPJPH dan kemudian BPJPH menyerahkannya kepada MUI untuk memperoleh menetapkan kehalalan Produk (Pasal 32). Untuk menentukan apakah produk itu halal atau tidak MUI



melakukan sidang Fatwa Halal (Pasal 33). Sidang Fatwa MUI diikuti oleh pakar, unsur kementerian/lembaga dan atau instansi terkait. Sidang fatwa memutuskan kehalalan produk paling lama 30 hari sejak MUI menerima hasil pemeriksaan atau pengajuan dari BPJPH. Keputusan penetapan halal ditangani oleh MUI selanjutnya diserahkan kepada BPJPH untuk menerbitkan sertifikat halal. Apabila dalam sidang fatwa halal, menyatakan produk halal, maka BPJPH menerbitkan sertifikat halal dalam waktu paling 7 hari sejak keputusan halal dari MUI. Sebaliknya apabila dalam sidang fatwa halal MUI menyatakan produk tidak halal, maka BPJPH mengembalikan permohonan sertifikat halal kepada pelaku usaha disertai dengan alasan. Selanjutnya BPJPH harus mempublikasikan penerbitan sertifikat halal (pasal 34) (Syafriada, 2010). Diagram alir proses sertifikasi halal dapat dilihat pada **Gambar 2.1**

## 2.6 Audit SJH

Audit merupakan suatu pemeriksaan independen, sistematis dan fungsional untuk menentukan apakah aktivitas dan luarannya sesuai dengan tujuan yang direncanakan. Audit SJH adalah audit yang dilakukan terhadap implementasi SJH pada perusahaan pemegang sertifikat halal. Penilaian atas dokumentasi dan implementasi SJH perusahaan meliputi ketersediaan dokumen harus sesuai persyaratan dalam proses sertifikasi halal, penilaian kecukupan dan kesesuaian Manual

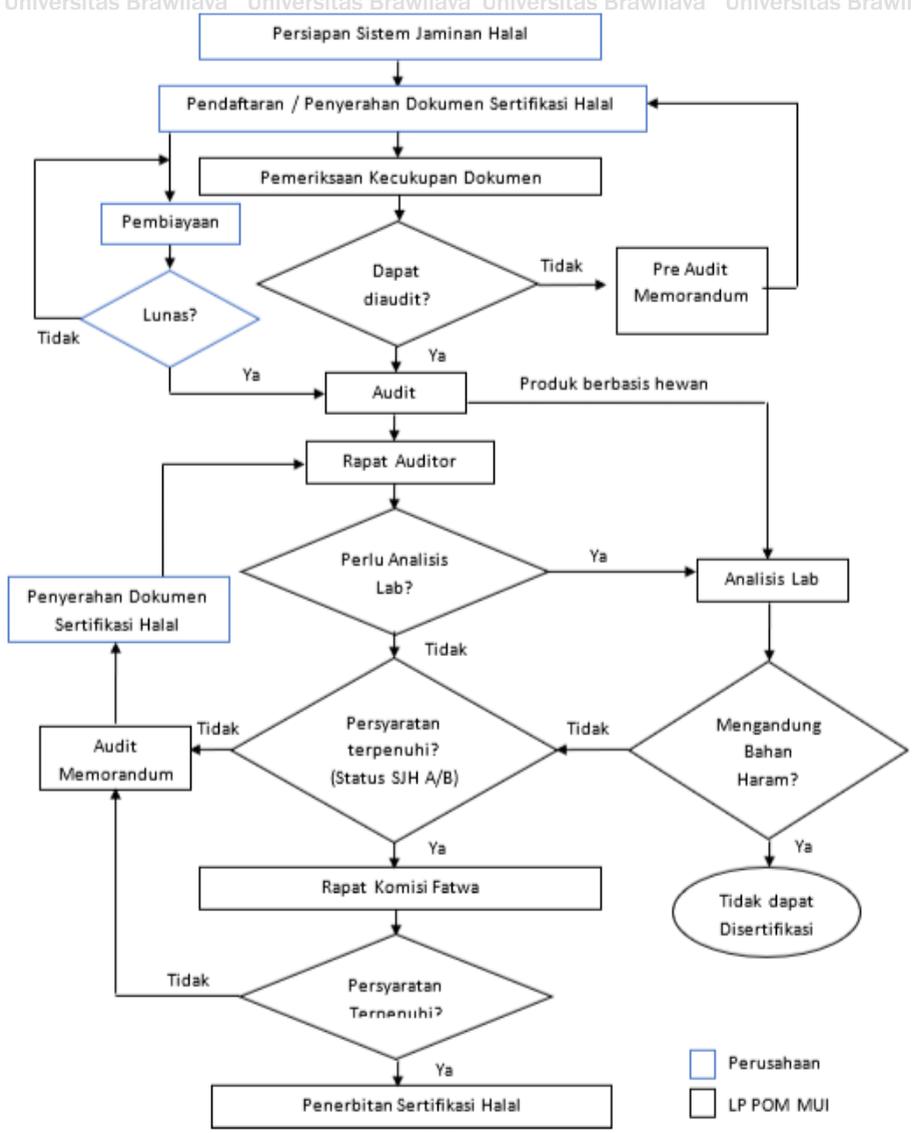


SJH (*On Desk Appraisal*), Audit lapang, evaluasi dan penilaian dalam rapat Auditor, dan kategorisasi pelaksanaan SJH (LPPOM MUI, 2008)

## 2.7 Titik Kontrol Kehalalan (*Halal Control Point*)

Pengendalian resiko tidak halal pada produk olahan pangan dilakukan dengan menetapkan titik kritis kehalalan olahan pangan tersebut. Titik kontrol kehalalan produk pangan merupakan suatu tahapan produksi pangan dimana akan ada





Perusahaan  
 LP POM MUI

Gambar 2.1 Diagram Alir Proses Sertifikasi Halal  
 Sumber: LPPOM MUI (2013).



kemungkinan suatu produk menjadi haram (Hasan, 2014).

Sebagian besar produk pangan titik kontrol kehalalannya dapat diidentifikasi dari bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan (Atma dkk, 2017).

Titik kontrol kehalalan produk dapat dilihat dari produksi yang sesuai syariat Islam dan bahan tambahan tidak menggunakan produk haram, seperti babi. Penentu halal tidaknya suatu produk pangan, selain berasal dari pangan yang tidak diharamkan juga untuk bahan pangan halal yang diolah harus diperhatikan cara pengolahannya (Ashadi, 2015).

Langkah awal yang perlu diketahui dalam menentukan titik kontrol kehalalan produk yaitu bahwa bahan baku utama yang digunakan sudah melewati prinsip halal dan rangkaian pertanyaan dalam identifikasi titik kontrol bahan hewani dan nabati. Rangkaian pertanyaannya mengarahkan pada kehalalan produk (tidak ada resiko haram) atau biasa diberi istilah dengan Non CP (bukan *critical control point*) (Atma dkk, 2017). Menurut Buku Panduan Olimpiade Halal LPPOM MUI (2014), persyaratan umum untuk bahan pangan halal adalah sebagai berikut:

- a. Bahan tidak berasal dari babi atau turunannya
- b. Bahan tidak mengandung bahan dari babi atau turunannya
- c. Bahan bukan merupakan *khamr* (minuman berakohol) atau turunan *khamr* yang dipisahkan secara fisik



d. Bahan tidak mengandung *khamr* minuman berakohol) atau turunan *khamr* yang dipisahkan secara fisik

e. Bahan bukan merupakan darah, bangkai, dan bagian dari tubuh manusia

f. Bahan tidak mengandung darah, bangkai, dan bagian dari tubuh manusia

g. Bahan tidak boleh dihasilkan dari fasilitas produksi yang juga digunakan untuk membuat produk yang menggunakan babi atau turunannya sebagai salah satu bahannya

h. Bahan tidak bercampur dengan bahan haram atau najis yang dapat berasal dari bahan tambahan, bahan penolong dan fasilitas produksi

Bahan makanan yang berasal dari tumbuhan dan ikan dijamin kehalalannya, sedang bahan pangan yang berasal dari hewan yang diharamkan untuk dikonsumsi yang menjadi titik kritisnya adalah cara penyembelihan, alat dan bahan yang digunakan atau ditambahkan ketika pengolahan juga pengemas (Hermaninto, 2006). Menurut LPPOM MUI (2012), bahan tambahan makanan yang kemungkinan dapat berasal dari bahan hewani, harus diwaspadai kehalalannya adalah sebagai berikut:

a. Gliserol/gliserin

b. Asam lemak dan turunannya (E430, E431, E433, E434, E435, dan E436)



- c. Pengemulsi yang dibuat dari gliserol dan asam lemak (E470-E495)
- d. *Edible bone phosphate* (E542)
- e. Asam stearat
- f. L-sistwin E92

Menurut LPPOM MUI (2011), terdapat 4 kategori tingkat kritis bahan dan tingkat kesulitan penelusuran kehalalannya, yaitu kategori tidak beresiko (*no risk*), resiko rendah (*low risk*), resiko sangat tinggi (*very high risk*), dan beresiko (*risk*).

## 2.8 Biaya Jaminan Halal (*Halal Assurance Cost*)

Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang, untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan akan memberikan keuntungan/ manfaat pada saat ini atau masa yang akan datang. Istilah biaya dalam akuntansi dipertegas dengan membedakan antara pengertian biaya (*cost*) dengan biaya sebagai beban (*expense*). Biaya kualitas merupakan salah satu cara menerjemahkan Bahasa kualitas ke dalam Bahasa yang dapat dikuantifikasi sehingga memudahkan dalam pengukurannya. Biaya kualitas merupakan indikator finansial kinerja kualitas perusahaan. Beberapa perusahaan kelas dunia menggunakan ukuran biaya kualitas sebagai indikator keberhasilan program kualitas yang dapat dihubungkan dengan keuntungan perusahaan, nilai penjualan, harga pokok penjualan atau total biaya produksi (Tandiontong et



al, 2010). Biaya jaminan halal adalah pengorbanan pengeluaran sumber ekonomi (uang) untuk mendapatkan atau menghasilkan sesuatu sesuai syariat Islam untuk mendapatkan manfaat dan pencapaian tujuan (Daljono, 2011). Biaya halal kualitas adalah pengeluaran biaya untuk mengetahui atau mengukur pencapaian proses produksi dalam bentuk barang atau jasa yang disesuaikan dengan syariat islam. Biaya halal kualitas diklasifikasikan menjadi tiga bagian yaitu biaya pencegahan, biaya penilaian, dan biaya kegagalan. (Ramdeen et al, 2007).

## 2.9 Biaya Sertifikasi Halal (*Halal Certification Cost*)

Biaya untuk mendapatkan sertifikasi halal berkisar antara Rp 2,5 juta hingga Rp 5 juta per *item* produk. Maka dapat diperhitungkan berapa biaya yang harus dikeluarkan oleh produsen untuk semua total barang yang diproduksi. Kemungkinan biaya tersebut akan bertambah maupun berkurang, misalnya akibat penyesuaian kondisi ekonomi, kurs mata uang, dan sebagainya (Afroniyanti, 2014). Perhitungan biaya pada biaya pengajuan sertifikasi halal berpedoman pada Sistem Jaminan Halal (SJH) untuk Usaha kecil lebih difokuskan pada biaya pengajuan sertifikasi dan kegiatan audit. Hal-hal yang dilakukan tim audit dalam pemeriksaan pada perusahaan yang akan disertifikasi halal yaitu di antaranya (LPPOM MUI, 2013):



1. Manajemen produsen dalam menjamin kehalalan produk (Sistem Jaminan Halal)

2. Pemeriksaan dokumen spesifikasi yang menjelaskan asal-usul bahan, komposisi dan proses pembuatannya dan sertifikasi halal mendukungnya. Dokumen pengadaan dan penyimpanan bahan, formula produksi serta dokumen pelaksanaan produksi halal secara keseluruhan

3. Observasi lapangan yang mencakup proses produksi secara keseluruhan mulai dari penerimaan bahan, produksi, pengemasan dan pergudangan

4. Keabsahan dokumen dan kesesuaian secara fisik untuk setiap bulan harus terpenuhi

5. Pengambilan contoh dilakukan untuk bahan dinilai perlu. Sistem pengawasan sertifikasi halal antara lain:

a. Perusahaan wajib mengimplementasikan sistem jaminan Halal sepanjang belakunya sertifikat halal

b. Perusahaan berkewajiban menyerahkan laporan internal setiap 6 (enam) bulan sekali setelah sertifikat halal

c. Perubahan bahan, proses produksi dan lainnya perusahaan wajib melaporkan dan mendapat izin dari LPPOM MUI Jawa Timur.

Biaya untuk memperoleh sertifikasi halal ditentukan berdasar besar kecil perusahaan yang indikatornya kapasitas (jumlah produk), luas jaringan pemasaran, tingkat kerumitan



pemeriksaan, dan teknologi yang digunakan. Adapun komponen-komponen biaya sertifikasi halal dikeluarkan oleh perusahaan yang memanfaatkan jasa LPPOM MUI sebagai berikut (LPPOM MUI, 2013):

a. Biaya pendaftaran

Biaya pendaftaran adalah biaya yang dikeluarkan pada saat perusahaan melakukan pendaftaran

b. Biaya Audit

1) Biaya *transport* tim auditor untuk kepentingan audit pada semua perjalanan termasuk *airport tax*, taksi bandara dan konsumsi dibayarkan oleh perusahaan. Berdasar surat tugas mengharuskan untuk bermalam, maka biaya penginapan yang representatif dibayarkan oleh perusahaan. Apabila dalam suatu daerah terdapat lebih dari satu perusahaan yang diaudit dalam kurun waktu yang sama, biaya tersebut ditanggung bersama oleh perusahaan yang diaudit (biaya ini auditor tidak menerima dalam bentuk uang).

2) Honor auditor adalah biaya yang dibayarkan oleh LPPOM MUI untuk keperluan honor auditor pada saat melakukan audit.

c. Biaya analisis laboratorium

Biaya analisis laboratorium ini dibayar oleh perusahaan apabila dilakukan analisis, yaitu sebesar Rp. 500.000 (lima ratus ribu rupiah) per analisis *sample*.



## d. Biaya Sertifikat

Biaya Sertifikat adalah biaya yang dibayar oleh perusahaan saat perusahaan mengajukan permohonan sertifikat halal. Biaya tersebut dimanfaatkan oleh Lembaga untuk keperluan operasional Lembaga, pengembangan Lembaga dan SDM, Rapat-rapat (Rapat auditor, Rapat tenaga ahli, Rapat pengurus, Rapat Kornisi FatWa) dan biaya sosialisasi. Biaya sertifikat halal dibagi menjadi empat kelompok jenis industri, yaitu kelompok industri pengolahan, industri *flavour*, restoran/*catering* dan rumah potong hewan.

## 2.10 Metode Analisis Deskriptif

Metode analisis deskriptif merupakan suatu metode dalam meneliti status suatu obyek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang. Penelitian deskriptif (*descriptive research*) adalah suatu metode penelitian yang ditujukan untuk menggambarkan fenomena-fenomena yang ada, yang berlangsung pada saat ini atau saat yang lampau. Penelitian deskriptif bisa mendeskripsikan suatu keadaan saja, tetapi bisa juga mendeskripsikan keadaan dalam tahap-tahapan perkembangannya. Penelitian ini tidak



mengadakan manipulasi satu kondii apa adanya (Kusumedi dan Rizal, 2010)..

Metode deskriptif merupakan pencarian fakta dengan interpretasi yang tepat. Penelitian deskriptif mempelajari masalah-masalah dalam masyarakat, serta tata cara yang berlaku dalam masyarakat erta situasi-situasi tertentu, termasuk tentang hubungan, kegiatan-kegiatan, sikap-sikap, pandangan-pandangan serta proses-proses yang sedang berlangsung dan pengaruh-pengaruh dari suatu fenomena.

Pada saat sebuah fenomena digambarkan dengan memadai, maka pertanyaan seputar hubungan, perbedaan, dan developmental bisa diajukan. Tujuan penelitian deskriptif adalah untuk membuat deskripsi, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual, dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat atau hubungan antar fenomena yang diselidiki (Hamdi dan Bahrudin, 2014).

Metode deskriptif mengkaji bentuk aktivitas, karakteristik, perubahan, hubungan, persamaan, dan perbedaannya dengan fenomena yang lain. Salah satu contoh bentuk penelitian dekriptif dibidang pendidikan dan kurikulum, penelitian deskriptif untuk mengetahui fenomena-fenomena atau perubahan terhadap satu aktivitas atau suatu kejadian, penelitian deskriptif tidak hanya digunakan didalam penelitian dengan menggunakan pendekatan kuantitatif tetapi penelitian deskriptif juga digunakan dalam penelitian



dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Penelitian deskriptif mempunyai kesamaan diantara keduanya yaitu menjabarkan suatu fenomena atau kejadian apa adanya tanpa rekayasa dan manipulasi keadaan. (Sukmadinata, 2013).

## 2.11 Pendekatan Kuantitatif

Pendekatan kuantitatif ialah pendekatan yang di dalam usulan penelitian, proses, hipotesis, turun ke lapangan, analisis data dan kesimpulan data sampai dengan penulisannya mempergunakan aspek pengukuran, perhitungan, rumus dan kepastian data numerik (Musianto, 2002). Sedang menurut Hermawan (2014), Pendekatan kuantitatif merupakan pendekatan penelitian yang bersifat obyektif, yaitu mencakup pengumpulan dan analisis data kuantitatif serta menggunakan metode pengujian statistik. Menurut Musianto (2002), terdapat lima belas aspek yang dapat menjelaskan mengenai pendekatan kuantitatif dari bidang keilmuan dan metodologis. Kelima belas aspek tersebut ialah sebagai berikut:

1. Aspek pendekatan metodologis pada pendekatan kuantitatif, jenis-jenis bidang pendekatan ialah eksperimen, data, empirik, positivistik, fakta nyata di masyarakat dan statistik, eksperimen, survei, *interview* terstruktur, dan seterusnya.



2. Aspek konseptualisasi pada pendekatan kuantitatif, jenis-jenis konseptual kunci ialah variabel, validitas, *reliable*, signifikansi, hipotesis, replikasi, dan seterusnya.
3. Aspek tokoh-tokoh pelopornya pada pendekatan kuantitatif, tokoh-tokoh beraliran positivistik seperti Emile Durkheim, L. Guttman, Fred Kerlinger, Donald Cambell, dan Peter Rossi. Rata-rata beliau adalah ahli yang percaya pada ilmu pasti dan eksak dengan rumus-rumus kuantum yang kuat.
4. Aspek orientasi teoretik pada pendekatan kuantitatif dasar teorinya ialah struktural fungsional, positivisme, behaviorisme, logika empirik dan sistem teoretik. Mereka mengutamakan teori yang tersistematik, jelas dan pasti.
5. Aspek jenis ilmunya pada kecenderungan kuantitatif terdapat pada ilmu-ilmu teknik, pasti dan alam, ekonomi, psikologi, sosiologi, *computer science*, dan seterusnya.
6. Aspek tujuan atau target pada pendekatan kuantitatif arah dan fokus suatu penelitian ialah melalui uji teoritik, membangun atau menyusun fakta dan data, deskripsi statistik, kejelasan hubungan dan prediksi. Berarti tiap langkah mengutamakan angka, rumus, dan soal-soal penyelesaian dan mengatasi persoalan secara langsung.
7. Aspek korelasi dengan responden pada pendekatan kuantitatif diperlukan ukuran *short term* atau *long term*, jarak dengan yang diteliti, menilai sebagai peneliti penuh



terhadap yang diteliti, dominasi pada peneliti, dan seterusnya. Mereka menghadapmukakan peneliti dan diteliti obyek dengan aneka aturan dan norma.

8. Aspek instrumen dan perlengkapan pada pendekatan kuantitatif, perlengkapan seperti kuesioner, inventories, komputer, indeks, pengukuran dari rumus-rumus, dan seterusnya. Jelas mereka menerapkan aplikasi teknik rumus dan kepastian.

9. Aspek pendekatan terhadap populasi pada pendekatan kuantitatif dipergunakan *rechecking* berupa kontrol, validitas, *reification*, *obtrusiveness*, dan seterusnya.

10. Aspek desain pada pendekatan kuantitatif, mereka menginginkan desain yang terstruktur, terorganisasi, urut, bagan yang sistematis. "*Design is a detailed plan of operation*".

11. Aspek penggalian data lapangan pada pendekatan kuantitatif, penggalian data dilakukan melalui *coding* kuantitatif, perhitungan, pengukuran, dan statistik.

Semuanya diaplikasikan pada patokan umum dan diukur dengan patokan tersebut, untuk dinyatakan pembuktian diterima atau ditolak

12. Aspek pengambilan sampel pada pendekatan kuantitatif, jumlah sampel harus terseleksi jelas, dengan cara acak, terstruktur, mana yang kelompok eksperimen dan mana



yang kelompok kontrol. Sampel harus mewakili populasi (representatif).

13. Aspek analisa data pendekatan kuantitatif memakai penyimpulan analisa data berdasar deduksi, kesimpulan dari suatu koleksi data, akhirnya dihitung melalui perhitungan statistik. Analisa data kuantitatif membentuk batasan yang diterima atau ditolak oleh teori yang telah ada.

14. Aspek keabsahan data pendekatan kuantitatif memakai kontrol berupa alat statistik, pengukuran, dan hasilhasil yang relevan dengan rumus yang berlaku.

15. Aspek penulisan laporan pendekatan kuantitatif menulis laporan menurut bagan formal tetap, isi yang tetap, lengkap dan merupakan hasil laporan dan hasil uji dengan perhitungan dari lapangan penelitian yang empirik.

## 2.12 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu ditulis oleh Setiyawan dkk (2016) mengenai analisis biaya sistem jaminan kehalalan dan keamanan. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui titik kritis dan menghitung biaya kehalalan dan keamanan mie siap saji di restoran Mie Jogja Pak Karso. Analisis mengacu pada titik kritis kehalalan dan keamanan serta perhitungan dimodifikasi dari biaya kualitas. Hasil penelitian menunjukkan



titik kritis keamanan terdapat pada tahap pencucian dan penanganan bahan. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa manajemen restoran Mie Jogja Pak Karso dapat mempertahankan proses yang dijalankan, sehingga menghasilkan biaya kegagalan rendah dan berupaya mengurangi biaya pencegahan yang masih tinggi.

Penelitian Alvia dkk (2016) mengenai analisis biaya sistem jaminan halal menggunakan metode deskriptif kuantitatif dan *Prevention, Appraisal, Failure* (PAF). Tujuan penelitian ini untuk mengetahui perkiraan biaya SJH di RPA Mitra Karya Unggas yang terdiri dari biaya persiapan halal, biaya sertifikasi halal, dan biaya implementasi sistem jaminan halal. Perhitungan biaya persiapan dan sertifikasi halal menggunakan metode deskriptif kuantitatif. Biaya implementasi sistem jaminan halal dihitung menggunakan metode *Prevention Appraisal Failure* (PAF). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa biaya persiapan sebesar Rp 45.919.000, biaya sertifikasi halal sebesar Rp 15.140.000, dan biaya implementasi sebesar Rp 980.477 per bulan. Rata-rata biaya pencegahan, penilaian, dan kegagalan internal sebesar 69,08%, 23,77%, dan 7,13% dengan rata-rata alokasi biaya total kualitas sebesar 0,24%.





### III. METODE PENELITIAN

#### 3.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Penelitian ini dilaksanakan pada empat usaha kecil di kota dan kabupaten Malang yang memproduksi *food souvenir* yaitu diantaranya sebagai berikut:

1. Usaha Kecil CV. Sahabat Pangan di Jalan Klayatan gang 2 No.18 RT 15 RW 12, Bendungrejosari, Sukun
2. Usaha Kecil Canggih di Perumahan pondok Cempaka Indah blok H 22
3. Usaha Kecil Happy Keik di Perumahan Tidar View Kavling 41 Karangbesuki
4. Usaha Kecil MacCheese di Jalan Danau Jempang 1 E2C4, Sawojajar

Pengolahan data dilakukan di Laboratorium Manajemen Agroindustri Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya Malang. Waktu penelitian dilakukan bulan Juli 2018 hingga Juli 2019.

#### 3.2 Jenis Penelitian

Penelitian menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Metode deskriptif bertujuan memberikan gambaran atas pola-pola yang konsisten dalam data sehingga hasil perhitungan dapat dipelajari dan ditafsirkan dengan jelas



dan bermakna (Kuncoro, 2003). Metode deskriptif digunakan untuk pencarian data informasi (mengumpulkan, mengetahui, dan menggambarkan informasi) mengenai komponen biaya sertifikasi halal dan perbandingan biayanya terhadap variabel pembanding. Pendekatan kuantitatif ialah pendekatan yang di dalam usulan penelitian, proses, hipotesis, turun ke lapangan, analisis data dan kesimpulan data sampai dengan penulisannya mempergunakan aspek pengukuran, perhitungan, rumus dan kepastian data numerik (Musianto, 2002). Analisis deskriptif kuantitatif adalah analisis penjelasan untuk data-data yang bersifat kuantitatif dengan metode tabulasi (Kusumedi dan Rizal, 2010).

Tujuan metode ini adalah untuk membuat deskripsi, gambaran secara sistematis, faktual, dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diteliti. Metode tersebut digunakan untuk meneliti komponen biaya halal serta untuk menghitung biaya akomodasi dan biaya pengajuan sertifikasi halal (*halal Certification cost*) yang dikeluarkan masing-masing industri kecil.

### 3.3 Batasan Masalah

Pada penelitian ini terdapat batasan masalah agar peneliti lebih terarah, terfokus, dan tidak meluas. Batasan masalah pada penelitian ini yaitu perhitungan biaya difokuskan pada



biaya pengajuan sertifikasi halal. Biaya ini meliputi biaya yang disetor ke LPPOM MUI dan biaya audit.

### 3.4 Prosedur Penelitian

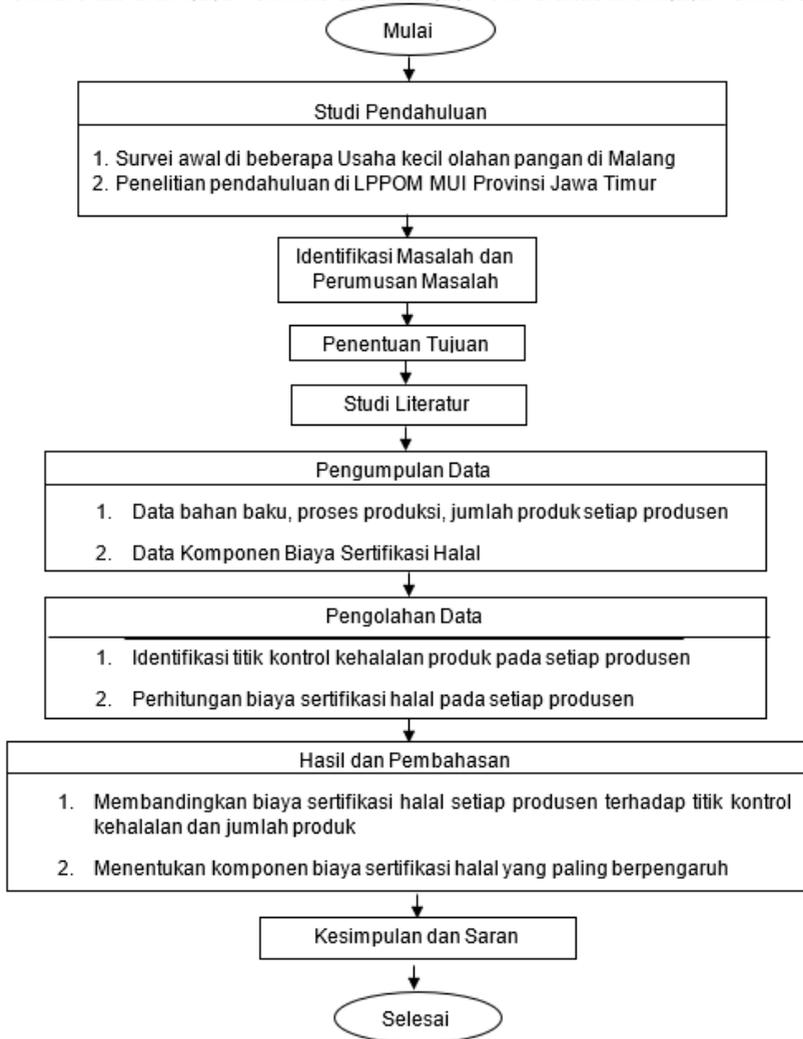
Prosedur penelitian adalah serangkaian kegiatan yang ditempuh untuk menganalisis data dan fakta secara sistematis untuk menganalisis perbandingan biaya sertifikasi halal pada industri kecil *food souvenir* di kota Malang. Penelitian ini diawali dengan melakukan studi pendahuluan, identifikasi masalah dan perumusan masalah, studi literatur, pengumpulan data, pengolahan data, hasil dan pembahasan, serta penarikan kesimpulan dan saran. Adapun diagram proses penelitian dapat dilihat pada **Gambar 3.1**. Berikut penjabaran tentang prosedur penelitian yang lebih terperinci:

#### 1. Survei Pendahuluan

Survei pendahuluan merupakan tahap awal yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu mendatangi secara langsung tempat yang dijadikan objek penelitian. Objek penelitian ini yaitu Usaha kecil Happy Keik, Usaha kecil Canggi, Usaha kecil Mochi MacCheese, dan Usaha kecil Sahabat Pangan. Pada tahap ini dilakukan proses pengecekan kondisi lingkungan fisik pada masing-masing usaha kecil dengan observasi dan wawancara secara langsung. Selain itu juga dilakukan penelitian pendahuluan



di LPPOM MUI Provinsi Jawa Timur untuk melakukan wawancara mengenai komponen biaya sertifikasi halal.



Gambar 3.1 Diagram Alir Prosedur Penelitian

## 2. Penentuan Tujuan Penelitian

Penentuan tujuan dilakukan untuk menjawab permasalahan yang diangkat dalam penelitian, dengan penetapan tujuan maka peneliti dapat fokus pada masalah yang akan diteliti sehingga penelitian dapat dilakukan secara sistematis dan tidak menyimpang dari permasalahan yang diteliti. Tujuan penelitian dilakukan untuk mengukur keberhasilan penelitian.

## 3. Studi Literatur

Studi Literatur merupakan penelusuran literatur yang bersumber pada buku, media, pakar, ataupun hasil penelitian orang lain yang bertujuan untuk menyusun dan mendukung dasar teori yang digunakan dalam penelitian berkaitan dengan analisis perbandingan biaya sertifikasi halal pada industri kecil *food souvenir* di Kota Malang.

## 4. Pengumpulan Data

Pengumpulan data merupakan usaha untuk mendapatkan data yang valid dan akurat yang dapat dipertanggungjawabkan sebagai bahan pembahasan dan pemecahan masalah. Data pada penelitian ini dikumpulkan dari program Doktor Mengabdikan (DM) yang melakukan proses sertifikasi halal pada industri kecil *food souvenir* Kota Malang. Pada program Doktor Mengabdikan



terdapat proses seleksi beberapa industri kecil di Kota Malang yang dilanjutkan untuk pendanaan proses sertifikasi halal, dari penyeleksian itu didapatkan 4 industri kecil yang layak untuk dilakukan proses sertifikasi halal, yaitu usaha Happy Keik, usaha Canggih Fully, usaha MacCheese, dan usaha CV. Sahabat Pangan. Jenis data penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung dari pihak Usaha kecil. Data sekunder adalah sumber data yang diperoleh dari studi pustaka, jurnal, internet, dan lain-lain. Metode pengumpulan data primer yang digunakan antara lain observasi, wawancara, dan dokumentasi, berikut penjelasannya:

a. Observasi

Observasi merupakan metode pengumpulan data melalui pengamatan secara langsung kepada obyek penelitian. Observasi merupakan cara pengumpulan data dengan melakukan pencatatan secara cermat dan sistematis (Soeratno dan Arsyad, 1993). Kegiatan observasi pada penelitian ini bertujuan untuk mencari informasi secara langsung mengenai proses produksi dan kondisi fisik fasilitas produksi pada Usaha kecil.

b. Wawancara

Wawancara yaitu metode pengumpulan data yang dilakukan dengan tatap muka dan mengajukan



pertanyaan kepada pemilik usaha ataupun karyawan terkait penelitian. Kegiatan wawancara pada penelitian ini dilakukan untuk mengetahui alat dan bahan yang digunakan untuk membuat produk serta besarnya biaya-biaya yang dikeluarkan untuk proses sertifikasi halal.

### c. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan metode pengumpulan data untuk memperoleh dokumen yang dibutuhkan berupa keterangan dan hal-hal yang membuktikan suatu kegiatan yang didokumentasikan. Kegiatan dokumentasi pada penelitian ini menggunakan literatur pendukung dan data yang dimiliki industri kecil baik berupa data biaya sertifikasi halal maupun dokumen pendukung sertifikasi halal yang dimiliki industri kecil.

## 5. Pengolahan Data

Data utama diolah untuk menjawab tujuan penelitian yaitu data bahan baku, proses produksi, jumlah produk dan data komponen biaya sertifikasi halal. Berikut adalah penjelasan mengenai data utama yang dikumpulkan terkait analisis perbandingan biaya sertifikasi halal pada industri kecil *food souvenir* di Kota Malang:

### a. Data Bahan Baku dan Proses Produksi



Proses produksi adalah metode dan teknik untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber-sumber antara lain tenaga kerja, bahan-bahan, dana, dan sumberdaya lain yang dibutuhkan (Rafsandjani dan Rieza, 2017).

Proses produksi yang dianalisa pada penelitian ini difokuskan pada produk yang diajukan sertifikasi halal pada masing-masing usaha kecil. Selain data proses produksi terdapat data bahan baku yang dibutuhkan untuk mengetahui titik kontrol kehalalan masing-masing produk dengan melihat persentase jumlah *Halal Control Point* (HCP) *material*

b. Data Jumlah dan Kelompok produk

Kelompok produk dan banyak produk pada masing-masing usaha kecil diperlukan sebagai variabel pembanding. Jumlah dan kelompok produk diduga dapat mempengaruhi besar kecilnya biaya sertifikasi halal yang dikeluarkan produsen.

c. Data Komponen Biaya Sertifikasi Halal

Sebelum melakukan perhitungan, terlebih dahulu mengetahui komponen perhitungan biaya sertifikasi halal. Kemudian data ini digunakan untuk membuat rumus biaya sertifikasi halal. Biaya sertifikasi halal (*halal Certification cost*) dihitung menggunakan metode analisis deskriptif kuantitatif. Perhitungan ini bertujuan



untuk mengetahui kisaran biaya yang dikeluarkan usaha kecil untuk proses sertifikasi halal. Biaya sertifikasi halal adalah total dari dua biaya utama, yakni biaya yang disetor dan biaya audit. Masing-masing biaya ini terdiri dari komponen biaya yang memiliki jenis biaya berbeda yaitu *fix cost* dan *variable cost*.

Penjelasan klasifikasi komponen biaya dapat dilihat pada **Tabel 3.1**.

**Tabel 3.1** Klasifikasi Biaya Sertifikasi Halal

No.	Nama Biaya	Komponen Biaya	Jenis Biaya
1.	Biaya yang disetor	Biaya registrasi	Variabel
		Biaya sosialisasi	Fix
		Biaya dasar	Fix
		Biaya outlet	Variabel
		Biaya Honorarium Auditor	Variabel
2.	Biaya audit	Biaya transportasi	Variabel
		Biaya konsumsi	Variabel
		Biaya Penginapan	Variabel

Sumber: Da

## 6. Hasil dan Pembahasan

Pada tahap hasil dan pembahasan, data yang telah diperoleh pada tahap sebelumnya diolah dan dibahas sesuai data yang didapat untuk menganalisa perbandingan antara variabel pembanding yaitu jumlah dan kelompok produk, titik kontrol kehalalan (HCP), dengan pengaruhnya pada biaya sertifikasi halal.

Rumusan komponen biaya sertifikasi halal dan hasil



perhitungan biaya sertifikasi halal dari masing-masing usaha kecil dianalisa, dibandingkan, dan diinterpretasi sehingga dapat memberi gambaran yang berhubungan antara jumlah biaya sertifikasi halal dengan variabel pembanding, meliputi jumlah produk dan kerumitan titik kontrol kehalalan produk setiap usaha kecil. Penjelasan mengenai perbandingan biaya sertifikasi halal dengan variabel pembanding digambarkan pada **Tabel 3.2**.

**Tabel 3.2** Perbandingan HCC dengan Variabel Pembanding

No.	Nama Usaha kecil	Biaya Sertifikasi Halal (Rp)	Variabel Pembanding	Keterangan
1.	CV. Sahabat Pangan	.....	Jumlah Produk	
			$\Sigma$ Kelompok produk	
			Titik Kontrol Kehalalan	Jumlah HCP bahan
			$\Sigma$ hari audit	
2.	Canggi Fully	.....	Jumlah Produk	
			$\Sigma$ Kelompok produk	
			Titik Kontrol Kehalalan	Jumlah HCP bahan
			$\Sigma$ hari audit	
3.	Happy Keik	.....	Jumlah Produk	
			$\Sigma$ Kelompok produk	
			Titik Kontrol Kehalalan	Jumlah HCP bahan
			$\Sigma$ hari audit	
4.	MacCheese	.....	Jumlah Produk	
			$\Sigma$ Kelompok produk	
			Titik Kontrol	Jumlah HCP



Sumber: Data Primer Diolah (2008).

## 7. Kesimpulan dan Saran

Berdasarkan hasil penelitian dapat dilanjutkan dengan penarikan kesimpulan dan saran. Kesimpulan menjawab tujuan dari penelitian yang telah diajukan yaitu dapat merumuskan komponen biaya sertifikasi halal di beberapa industri kecil *food souvenir* Kota Malang serta membandingkan jumlah biaya sertifikasi halal (*halal Certification cost*) pada industri kecil *food souvenir* di Kota Malang. Kesimpulan yang diambil memperhatikan pertimbangan dari hasil yang diperoleh dari penelitian serta didukung dengan teori sebagai landasan berfikir. Saran berisi tentang usulan perbaikan dari hasil penelitian yang ditujukan kepada 4 perusahaan yaitu usaha Happy Keik, usaha Canggi Fully, usaha MacCheese, dan usaha CV. Sahabat Pangan.



### 3.5 Pengukuran Biaya Sertifikasi Halal

Komponen utama biaya sertifikasi halal terdiri dari biaya yang disetor ke LPPOM MUI dan biaya audit. Biaya yang disetor merupakan ketetapan dari LPPOM MUI berdasarkan kondisi industri masing-masing dan harus disetor terlebih dahulu sebelum perusahaan yang mengajukan sertifikasi diaudit. Biaya audit adalah biaya yang dikeluarkan untuk memenuhi kebutuhan akomodasi para auditor selama proses audit yang meliputi biaya transportasi, biaya penginapan, dan biaya konsumsi, dimana biaya ini bersifat situasional dan tidak memiliki ketetapan atau standar dari LPPOM MUI. Adapun penjabaran data dimensi dan definisi operasional untuk biaya sertifikasi halal (*halal certification cost*) dapat dilihat pada **Tabel 3.3**.

**Tabel 3.3** Data Dimensi Biaya Sertifikasi Halal (*Halal Certification Cost*)

Variabel Konsep	Definisi Operasional	Keterangan
Biaya yang disetor kepada LPPOM MUI	Biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan ke LPPOM MUI sebelum proses audit, untuk pengajuan dan penerbitan sertifikasi halal	Ketetapan tarif LPPOM MUI (Rp)



**Tabel 3.3** Data Dimensi Biaya Sertifikasi Halal

Variabel Konsep	Definisi Operasional	Keterangan
Biaya Audit	Biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memenuhi kebutuhan auditor saat proses audit di tempat usaha. Besarannya disesuaikan Standar Biaya Masukan (SBM)	Biaya Transportasi x Personel (Rp/Individu) Biaya Penginapan x Personel (Rp/Individu) Biaya Konsumsi x Personel (Rp/Individu) Disesuaikan

Sumber: Data Primer Diolah (2018).

Berikut rumus perhitungan biaya sertifikasi halal (*halal certification cost*):

$$\sum HCC = \sum HCC_1 + \sum HCC_2$$

Keterangan:

$\sum HCC$  = Jumlah biaya sertifikasi halal (*Halal Certification Cost*)

$\sum HCC_1$  = Jumlah biaya yang disetor kepada LPPOM MUI

$\sum HCC_2$  = Jumlah biaya audit (biaya perjalanan, biaya penginapan, dan biaya konsumsi)



a. Biaya yang disetor ke LPPOM MUI

Rumus perhitungan biaya yang disetor kepada LPPOM MUI

sebagai berikut:

$$\sum HCC_1 = (R \cdot n) + S + Ds + O_i + H$$

Keterangan :

$\sum HCC_1$  = Jumlah biaya yang disetor kepada LPPOM MUI

R = Biaya registrasi

n = Jumlah kelompok produk

S = Biaya sosialisasi

Ds = Biaya dasar

O<sub>i</sub> = Biaya outlet & fasilitas produksi tambahan

H = Biaya honorarium auditor

b. Biaya Audit

Adapun rumus perhitungan biaya audit dapat dilihat sebagai

berikut:

$$\sum HCC_2 = \alpha [(h(T + K)) + (h-1)(P)]$$



Keterangan :

$\Sigma HCC_2$  = Jumlah biaya audit

$\alpha$  = Jumlah auditor

$h$  = Jumlah hari proses audit

$K$  = Biaya konsumsi

$T$  = Biaya transportasi

$P$  = Biaya penginapan





## IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 4.1 Profil Perusahaan

Industri kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha dan berskala kecil (Hadiyanti, 2011). Kota Malang merupakan salah satu kota tujuan wisata di Jawa Timur karena potensi alam dan wisata kuliner yang dimiliki (Purnomowati dan Ismini, 2014). Industri kecil *food souvenir* kota Malang merupakan bentuk usaha ekonomi produktif yang memproduksi aneka macam oleh-oleh olahan pangan kota Malang. Pada penelitian ini menggunakan empat industri *food souvenir* di kota Malang, yang merupakan binaan Dinas Perindustrian Malang.

Menurut LPPOM MUI (2014), bagi perusahaan yang ingin mendaftarkan sertifikasi halal ke LPPOM MUI, harus memenuhi persyaratan sertifikasi halal yang tertuang dalam dokumen HAS 23000:1, yaitu fasilitas produksi dan sarana prasana harus menjamin tidak adanya kontaminasi silang dengan bahan atau produk yang haram/najis. Keempat perusahaan ini telah dipilih berdasar proses seleksi keamanan dan *hygenity* fasilitas produksi sehingga dapat memenuhi kriteria SJH. Perusahaan yang telah memenuhi kriteria fasilitas produksi menurut SJH dapat dilakukan proses pengajuan sertifikasi halal lebih lanjut. Gambaran kondisi



fasilitas produksi setiap perusahaan dapat dilihat pada Lampiran 1. Setiap industri kecil ini memproduksi jenis produk dan jumlah produk berbeda. Deskripsi setiap industri dipaparkan sebagai berikut:

#### 4.1.1 CV. Sahabat Pangan

CV. Sahabat Pangan didirikan tahun 2014 oleh Bapak Zainal Efendi. Usaha ini berada di Jalan Klayatan gang 2 No.18 RT 15 RW 12, Bendungrejosari, Sukun, Malang. CV.

Sahabat Pangan memproduksi keripik buah pisang original, pada musim tertentu usaha ini memproduksi keripik buah nangka dan salak. Usaha ini memiliki *tagline* “snack sehat ingat sahabat pangan”, dan visi yaitu menjadikan perusahaan yang memproduksi makanan sehat dengan harga terjangkau.

Berdasar visi perusahaan tersebut, usaha ini dalam proses produksinya tidak menggunakan bahan pengawet, perasa, maupun pewarna. Harga dari produk keripik pisang per bungkus cukup terjangkau yaitu seharga Rp 9.000. Sahabat Pangan memiliki tenaga kerja sebanyak 10 orang yang terbagi dalam bidang pemasaran, produksi, dan keuangan.

CV. Kapasitas produksi keripik pisang yaitu sebesar 3000kg/bulan, dan mampu menghasilkan omset Rp 360.000.000/tahun dan laba bersih sebesar Rp 72.000.000/tahun.



#### 4.1.2 Usaha Canggih Fully

Usaha Canggih didirikan tahun 2016 oleh Ibu Canggih Fully Solidaritas yang berlokasi di Perumahan pondok Cempaka Indah blok H 22, kota Malang. Usaha ini memproduksi beberapa macam produk *bakery* yaitu diantaranya Bronse Crackers, Moringa Crackers, Nastar, Putri salju, kastangel, Bronie pie, Kue sus rasa coklat, vanilla, pandan, dan durian. Produk usaha ini dipasarkan di beberapa *event* dan tempat perbelanjaan kota Malang. Pada pembuatan *bakery*, usaha Canggih memperkerjakan 2 tenaga kerja yang mampu menghasilkan kapasitas produksi sebesar 280 kg/bulan. Omset yang diperoleh dari kapasitas produksi tersebut yaitu sebesar Rp 420.000.000/tahun dan laba bersih sebesar Rp120.000.000.000/tahun. Sesuai dengan *tagline* perusahaannya yaitu “*premium quality*”, usaha ini selalu menjaga keamanan dan kehalalan dari setiap alat dan bahan yang digunakan.

#### 4.1.3 Usaha Happy Keik

Usaha *bakery* ini dipimpin langsung oleh pemiliknya bernama Ibu Happy dan dibantu oleh dua orang tenaga kerja bagian produksi. Usaha ini berada di Perumahan Tidar View Kavling 41 Karangbesuki, kota Malang. Produk yang dibuat oleh usaha Happy Keik adalah roti dan kue. Terdapat 29



macam produk roti dan kue yang diproduksi setiap bulannya. Bahan yang digunakan untuk proses produksi kebanyakan telah tersertifikasi halal dan sudah mendapat sertifikat PIRT. Tempat produksi usaha ini masih bergabung dengan rumah tangga namun sudah dijaga kebersihannya. Pemasaran yang dilakukan bu Happy yaitu melalui media sosial *instagram* dan *whatsapp*. Omset usaha ini sebesar Rp 468.000.000/tahun, sedang laba bersih mencapai Rp 174.000.000/tahun.

#### 4.1.4 Usaha MacCheese

Usaha olahan pangan MacCheese didirikan oleh Bapak Rully Hery Siswoyo pada 1 Oktober 2014. Visi usaha ini yaitu memperluas pemasaran, Karena itu, produk usaha ini dipasarkan di tempat oleh-oleh, hotel, dan pusat perbelanjaan kota Malang. Usaha ini memproduksi beberapa macam kelompok olahan pangan yaitu pada kelompok *bakery* diantaranya pisang bolen, pastel, *cheese roll*, *marble cake*, kastengel, dan papizza sedang untuk kelompok pasta diantaranya *Mac & Cheese*, *Lasagna*, dan Makaroni Panggang, untuk kelompok oalahan susu yaitu es Mochi. Tenaga kerja pada usaha ini berjumlah 4 orang dengan kapasitas produksi *bakery*, olahan susu, dan pasta berturut-turut sebesar 2.000 pcs/ bulan, 2.500 pcs/bulan, dan 500 pcs/ bulan. Laba bersih yang diperoleh dari kapasitas produksi tersebut yaitu sebesar Rp



120.000.000/tahun dengan omset sebesar Rp  
360.000.000/tahun.

## 4.2 Deskripsi Produk

Deskripsi produk memuat informasi mengenai karakteristik umum seperti jenis produk, komposisi, volume, struktur, dan lain-lain (Codex, 2004). Produk olahan pangan yang ditawarkan oleh keempat perusahaan kota Malang ini memiliki beragam varian produk yaitu diantaranya *bakery*, olahan susu, pasta, dan keripik buah. Setiap usaha memproduksi jumlah produk berbeda yang disesuaikan dengan target pasar masing-masing usaha. Sebagian besar bahan-bahan yang digunakan telah berlogo halal. Status kehalalan bahan dapat melancarkan proses sertifikasi halal. Apabila bahan yang digunakan sudah berlogo halal dapat mempercepat proses audit. Uraian mengenai bahan yang sudah tersertifikasi halal tercantum pada **Lampiran 2**. Penjelasan mengenai deskripsi produk dari setiap perusahaan diuraikan pada **Tabel 4.1**.



Tabel 4.1 Deskripsi Produk

Nama Usaha Kecil	Jumlah Produk	Jenis Produk	Nama Produk	Gambar
CV. Sahabat Pangan	3	Keripik	Keripik Pisang, Keripik Salak, dan Keripik Nangka	
Usaha Canggih Fully	7	Bakery	Bronse Crackers, Moringa Crackers, Nastar, Putri salju, kastengel, kue sus (coklat, vanilla, pandan, durian), dan Bronie pie	
Usaha MacCheese	1	Olahan susu	Mochi	
	7	Bakery	Papizza, Pisang bolen, Pastel Singapore, Cheese roll, Marbel Cake, dan Kastengel	
	1	Pasta	Mac&Cheese	



Tabel 4.1 Deskripsi Produk (Lanjutan).

Nama Usaha Kecil	Usaha	Jumlah Produk	Jenis Produk	Nama Produk	Gambar
Usaha Keik	Happy	18	Bakery	Burger, Kentang pinky, Pizza, Grentea Cake, Pie Pot, Fruit Puff, Red Velvel Puff, Sus rologut, Klappertart, Eclair, Pie siram coklat, Picnic roll beef, Croissant (Abon, ayam jamur, coklat, pink, almond), Karipap, Puff Pastry, Kastengel, Putri Salju, Nastar, Coklat drop chip, Almod Crispy (Coklat, greentea, cheese, tiramisu), Pavtela (Stawberry, Blueberry, Coklat Oreo, Almond), dan Savoury/Pie potato ayam	

Sumber : Data Primer Diolah (2019).

### 4.3 Proses Produksi

Keempat industry kecil ini menggunakan sistem produksi *batch*. Jenis produksi *batch* ditentukan berdasar data permintaan yang harus dipenuhi (*made by order*). Hal ini ditunjukkan dengan aktivitas proses produksi berdasar pesanan dari konsumen. Menurut Kukulka dan Wirkus (2017), sistem produksi *batch* memiliki karakteristik cadangan produksi yang tinggi namun bervariasi dan perencanaan produksi tergantung pada pesanan. Setiap produk perusahaan dijelaskan melalui proses produksi yang disajikan dalam bentuk diagram alir atau *flow chart*. Diagram alir (*flow chart*) adalah suatu diagram sistematis yang menggambarkan langkah proses dimana bahan baku melalui serangkaian proses operasi dan pemeriksaan (Astuti dan Irwan, 2016). Proses produksi pada keempat industri kecil *food souvenir* kota Malang disajikan pada **Lampiran 3**.

### 4.4 Identifikasi *Halal Control Point* (HCP) Produk

Berdasarkan deskripsi produk, dilakukan identifikasi terhadap aspek kehalalan bahan dan diperoleh beberapa bahan kritis. Bahan kritis merupakan bahan yang diragukan kehalalannya yang dilihat dari sumber dan status kehalalannya. Menurut Huda (2012), berdasarkan penjelasan dari Departemen Agama Republik Indonesia telah memberikan petunjuk dan syarat tentang jaminan halal, diantaranya tidak mengandung bagian atau benda dari binatang yang diharamkan untuk



dikonsumsi umat Islam, tidak mengandung sesuatu yang dihukumi najis oleh hukum *syara'*, tidak diproses dengan menggunakan alat yang tidak bebas dari najis, dalam proses penyimpanan tidak bersentuhan dan tidak berdekatan dengan benda yang dihukumi najis oleh hukum *syara'*.

Titik kontrol kehalalan (HCP) dibagi menjadi HCP rendah, sedang, dan tinggi. Bahan yang termasuk HCP rendah berasal dari bahan nabati segar, bahan yang termasuk HCP sedang merupakan bahan olahan sudah tersertifikasi halal, dan yang termasuk HCP tinggi merupakan daging dan olahannya, bahan olahan yang belum tersertifikasi halal dan atau tidak memiliki merk. Menurut LPPOM MUI Jambi (2014), bahan makanan dari daging maupun olahan daging memiliki resiko kehalalan tinggi (*high risk*). Pengelompokan HCP singkat pada bahan di beberapa usaha olahan kota malang tersaji dalam **Tabel 4.2**

**Tabel 4.2** Halal Control Point (HCP) Bahan

Nama Usaha Kecil	HCP produk		
	Rendah	Sedang	Tinggi
CV.Sahabat Pangan	3	3	-
Usaha Canggih Fully	4	22	-
Usaha Happy Keik	20	60	-
Usaha MacCheese	12	67	-

Sumber : Data Primer Diolah (2019).

CV. Sahabat Pangan dengan produk keripik buah memiliki 3 HCP rendah dan 3 HCP sedang. Usaha Canggih Fully dengan produk *bakery* memiliki 4 HCP produk rendah dan 22 HCP



sedang. Usaha MacCheese dengan produk pasta, olahan susu, dan *bakery* memiliki 12 HCP produk rendah dan 67 HCP sedang. Usaha Happy Keik dengan produk *bakery* memiliki 20 HCP produk rendah dan 60 HCP sedang. Keempat perusahaan tersebut tidak terdapat bahan dengan HCP tinggi karena seluruh bahan yang digunakan memiliki sertifikat halal sehingga sudah jelas status kehalalannya.

Berdasar empat perusahaan tersebut CV. Sahabat Pangan memiliki jumlah HCP bahan paling sedikit dibanding perusahaan lain karena bahannya sedikit yaitu 6 bahan. Usaha Happy Keik memiliki HCP bahan yang paling banyak dibanding perusahaan lain yaitu sebanyak 80 bahan. Berdasar hal tersebut dapat dikatakan jumlah bahan sebanding dengan jumlah HCP produk, semakin banyak bahan yang digunakan suatu perusahaan maka HCP produk yang dimiliki semakin banyak pula. Selain itu yang menyebabkan usaha Happy Keik, MacCheese, dan Canggih Fully memiliki jumlah HCP sedang lebih tinggi dibanding kelompok HCP rendah karena produk yang dibuat memiliki resiko kehalalan yang tinggi yaitu *bakery*, pasta, dan olahan susu dimana bahan yang digunakan didominasi bahan olahan hewani, sedang jumlah bahan nabati segar hanya sedikit. Berbeda dengan CV. Sahabat Pangan, memiliki jumlah HCP sedikit karena produk yang dibuat adalah keripik buah dimana bahan pokok yang digunakan yaitu nabati segar diantaranya buah pisang, buah nangka, dan buah salak serta bahan olahan.



Berdasar hal tersebut dapat dikatakan jenis produk mempengaruhi banyaknya HCP. Jenis produk seperti pasta, olahan susu, dan bakery cenderung memiliki HCP banyak sedang produk keripik atau makanan ringan memiliki HCP cenderung sedikit.

Bahan-bahan kritis tersebut diperoleh dari pengelompokan HCP bahan pada masing-masing perusahaan yang tersaji pada **Lampiran 2**. HCP bahan dapat berpengaruh terhadap lamanya waktu tim auditor menyelesaikan proses audit. Semakin tinggi tingkat kekritisan suatu produk maka semakin lama waktu audit yang dibutuhkan. Menurut peneliti terdahulu oleh Octarina (2018), bahan yang memiliki titik kontrol kehalalan (HCP) rendah membutuhkan waktu 10 menit, HCP sedang 15 menit, dan HCP tinggi 20 menit. Waktu tersebut dikalikan jumlah produk berdasarkan tingkat HCP.

#### **4.5 Halal Certification Cost (Biaya Sertifikasi Halal)**

*Halal Certification cost* merupakan biaya yang harus dikeluarkan oleh pemilik usaha untuk memperoleh sertifikasi halal yang dikeluarkan oleh LPPOM MUI. *Halal Certification cost* meliputi biaya yang disetor pada LPPOM MUI dan biaya yang diestimasikan untuk melakukan audit. Biaya untuk memperoleh sertifikasi halal ditentukan berdasar besar kecil perusahaan yang indikatornya kapasitas (jumlah produk), luas jaringan pemasaran, tingkat kerumitan pemeriksaan, dan teknologi yang



digunakan, dll (LPPOM MUI, 2013). **Tabel 4.3** menunjukkan skema komponen biaya sertifikasi halal. Besarnya seluruh biaya pada masing-masing perusahaan tersaji pada **Tabel 4.4**.

**Tabel 4.3** Skema Komponen Biaya Sertifikasi Halal

<b>Halal Certification Cost (HCC)</b>	
<b>Biaya yang disetor</b>	<b>Biaya Audit</b>
Biaya registrasi	Biaya transportasi
Biaya sosialisasi	Biaya konsumsi
Biaya dasar	Biaya penginapan
Biaya outlet tambahan	
Biaya honorarium auditor	

Sumber : Data Primer Diolah (2019)

**Tabel 4.4** Halal Certification Cost (HCC) Singkat Empat Perusahaan

<b>Nama Usaha Kecil</b>	<b>Biaya yang disetor</b>	<b>Biaya Audit</b>	<b>Jumlah HCC</b>
CV. Sahabat Pangan	Rp 3.800.000,00	Rp 544.000,00	Rp 4.344.000,00
Usaha Canggih Fully	Rp 3.800.000,00	Rp 544.000,00	Rp 4.344.000,00
Usaha Happy Keik	Rp 4.800.000,00	Rp 4.288.000,00	Rp 9.088.000,00
Usaha MacCheese	Rp 5.500.000,00	Rp 4.288.000,00	Rp 9.788.000,00

Sumber : Data Primer Diolah (2019).

#### 4.5.1 Biaya yang disetor ke LPPOM MUI

Biaya yang disetor merupakan ketentuan dari LPPOM MUI berdasar kondisi masing-masing industri dan harus disetor lebih dahulu sebelum perusahaan yang mengajukan sertifikasi diaudit. Berikut merupakan perhitungan singkat biaya yang disetor ke LPPOM MUI dari setiap perusahaan tersaji pada **Tabel 4.5**.



Komponen	Nama Usaha Kecil			
	CV. Sahabat Pangan	Canggi Fully	Happy Keik	MacCheese
Biaya Registrasi	Rp 200.000	Rp 200.000	Rp 200.000	Rp 600.000
Biaya Sosialisasi	-	-	-	-
Biaya Dasar	Rp 3.100.000	Rp 3.100.000,	Rp 3.100.000	Rp 3.400.000
Biaya Outlet	-	-	-	-
Honorarium Auditor	Rp 500.000	Rp 500.000,	Rp 1.500.000	Rp 1.500.000
<b>Total</b>	<b>Rp 3.800.000</b>	<b>Rp 3.800.000,</b>	<b>Rp 4.800.000</b>	<b>Rp 5.500.000</b>

**Tabel 4.5** Perhitungan Singkat Biaya yang disetor ke LPPOM MUI

Sumber : Data Primer Diolah (2019).

Berdasar **Tabel 4.5** diperoleh total biaya yang disetor ke LPPOM MUI pada CV. Sahabat Pangan sebesar Rp 3.800.000, Canggi Fully sebesar Rp 3.800.000, Happy Keik sebesar Rp 4.800.000, dan MacCheese sebesar Rp 5.500.000. Total biaya yang disetor ke LPPOM MUI ditentukan berdasar penjumlahan dari biaya registrasi, biaya sosialisasi, biaya dasar, biaya outlet tambahan, dan biaya honorarium auditor. Berikut merupakan penjelasan masing-masing komponen biaya yang disetor ke LPPOM MUI yaitu diantaranya:

**a. Biaya Registrasi (R)**

Biaya registrasi dikeluarkan setiap perusahaan yang ingin melakukan sertifikasi halal. Biaya ini merupakan jenis



biaya tetap yang dikeluarkan satu kali diawal untuk mendapatkan formulir pendaftaran. Biaya tetap berarti semua jenis industri termasuk usaha kecil diberlakukan harga yang sama yaitu sebesar Rp 200.000,00 (LPPOM MUI, 2017). Besar biaya registrasi dipengaruhi oleh jumlah kelompok produk (n) yang diajukan untuk proses sertifikasi halal. CV. Sahabat Pangan (keripik buah), Canggih Fully (*bakery*), dan Happy Keik (*bakery*) memiliki 1 jenis kelompok produk sehingga biaya registrasi ketiga perusahaan tersebut sebesar Rp 200.000,00, sedang usaha MacCheese memiliki 3 jenis kelompok produk (es, *bakery*, dan pasta) sehingga biaya registrasi yang dikeluarkan Rp 600.000,00.

#### b. Biaya sosialisasi (S)

Biaya Sosialisasi dipergunakan LPPOM MUI untuk publikasi majalah jurnal halal. Biaya sosialisasi umumnya merupakan biaya tidak tetap dan dipengaruhi oleh skala usaha dengan skala usaha produksi kecil tidak dikenakan biaya sosialisasi (LPPOM MUI KEPRI, 2019). Berdasar hasil wawancara dengan LPPOM MUI bahwa industri olahan dengan skala usaha menengah dan besar dikenakan biaya sosialisasi sebesar Rp 500.000,00. Pada kasus ini, semua industri olahan yang menjadi objek penelitian merupakan usaha berskala kecil sehingga biaya sosialisasi sejumlah Rp 0,-.



**c. Biaya Dasar (Ds)**

Berdasarkan SK LPPOM MUI Nomor SK02/Dir/LPPOM MUI/2013 biaya dasar pada umumnya merupakan biaya tidak tetap yang besarnya ditentukan oleh skala usaha, jenis produk, dan lokasi perusahaan. Ketetapan biaya dasar sertifikasi halal untuk industri kecil dapat dilihat pada **Tabel 4.6.**

**Tabel 4.6** Biaya Dasar Sertifikasi Halal Industri Kecil

Jenis Produk	Dalam Kota	Luar Kota	Luar Pulau
Daging dan Olahannya	Rp 2.800.000,-	Rp 3.400.000,-	Rp 3.700.000,-
Bukan Daging	Rp 2.500.000,-	Rp 3.100.000,-	Rp 3.400.000,-

Sumber: LPPOM MUI (2013).

LPPOM MUI menetapkan yang dimaksud dengan luar kota adalah bila lokasi pabrik lebih dari 10 km dari pusat kota provinsi, sedang luar pulau adalah bila lokasi perusahaan harus dijangkau melalui kapal laut atau pesawat terbang. Biaya tersebut berlaku untuk satu perusahaan yang mempunyai maksimal 20 macam produk dengan jenis produk sama.



Usaha Sahabat Pangan, Happy Keik, dan Canggi Fully berlokasi di Kota Malang dengan jarak melebihi 10km dari kantor LPPOM MUI Provinsi Jawa Timur di kota Surabaya maka termasuk di luar kota. Ketiga perusahaan ini tidak memproduksi daging dan olahannya, sehingga biaya dasar ketiga perusahaan ini sebesar Rp 3.100.000,00. Pada usaha MacCheese berlokasi di Kota Malang berjarak 35 km dari kantor LPPOM MUI Provinsi Jawa Timur sehingga termasuk luar kota. Usaha MacCheese memiliki produk olahan daging sehingga biaya dasar sebesar Rp 3.400.000,00.

#### **d. Biaya Outlet Tambahan (Oi)**

Pihak industri olahan yang mengajukan sertifikasi halal, dikenakan biaya lagi jika memiliki outlet dan fasilitas produksi tambahan (Oi). Biaya ini dipengaruhi oleh jumlah outlet tambahan yang dimiliki dan jenis skala usahanya. Biaya ini menjadi penting untuk dibayar agar seluruh outlet pemilik industri olahan tersertifikasi halal dan mendapat sertifikat halal resmi. Jika pemilik industri olahan tidak membayar biaya untuk outlet tambahan yang dimilikinya diluar outlet utama, maka outlet tambahan tersebut tidak akan tersertifikasi halal. Apabila perusahaan memiliki outlet tambahan, maka dikenai biaya tambahan sebesar Rp 200.000 per outlet (LPPOM MUI KEPRI, 2019). Pada usaha CV. Sahabat Pangan, Happy Keik, Canggi Fully, dan



MacCheese hanya memiliki 1 outlet/ fasilitas produksi saja sehingga tidak membutuhkan biaya outlet tambahan atau Rp 0.-

### e. Biaya Honorarium Auditor

Penentuan besarnya biaya honorarium auditor (H) berdasarkan jumlah auditor yang datang pada saat audit dan dan jumlah hari ( $h$ ) yang dibutuhkan auditor dalam melakukan proses auditnya. Berdasar hasil wawancara dengan sekretaris LPPOM MUI Jawa Timur bahwa auditor yang berasal dari LPPOM MUI provinsi memiliki honor sebesar Rp 250.000,00 untuk satu orang per hari, sedang auditor dari LPPOM MUI pusat memiliki honor untuk satu orang per hari sebesar Rp 350.000,00. Waktu kerja audit per harinya yaitu kurang lebih 7 jam kerja. Waktu tim auditor menyelesaikan proses audit dapat dihitung berdasar *Halal Control Point* (HCP) produk. Produk yang memiliki HCP tinggi diperlukan waktu 20 menit, HCP sedang 15 menit, dan HCP rendah 10 menit. Waktu tersebut dikalikan jumlah produk berdasar HCPnya. Setelah memperoleh total waktu kemudian dibagi dengan waktu kerja auditor. Apabila waktu kerja lebih dari 7 jam maka terhitung dihari berikutnya. **Tabel 4.7** adalah perhitungan waktu berdasarkan tingkatan HCP produk:



**Tabel 4.7** Estimasi Waktu Audit

<b>Nama Usaha</b>	<b>Kategori HCP</b>	<b>HCP</b>	<b>Waktu audit</b>	<b>Jumlah Waktu audit</b>
CV. Sahabat Pangan	Tinggi	0	20 menit	0
	Sedang	3	15 menit	45 menit
	Rendah	3	10 menit	30 menit
<b>TOTAL</b>				<b>75 menit = 1,25 jam (1 hari)</b>
Canggi Fully	Tinggi	0	20 menit	0
	Sedang	22	15 menit	330 menit
	Rendah	4	10 menit	40 menit
<b>TOTAL</b>				<b>370 menit = 6,17 jam (1 hari)</b>
Happy Keik	Tinggi	0	20 menit	0
	Sedang	60	15 menit	900 menit
	Rendah	20	10 menit	200 menit
<b>TOTAL</b>				<b>1100 menit = 18,33 jam (3 hari)</b>
MacCheese	Tinggi	0	20 menit	0
	Sedang	67	15 menit	1005 menit
	Rendah	12	10 menit	120 menit
<b>TOTAL</b>				<b>1125 menit = 18,75 jam (3 hari)</b>

Sumber : Data Primer Diolah (2019).

Berdasarkan **Tabel 4.7** diperkirakan waktu proses audit pada CV. Sahabat Pangan, Canggi Fully, Happy Keik, dan MacCheese berturut-turut selama 1 hari, 1 hari, 3 hari, dan 3 hari. Pelaksanaan audit setiap perusahaan diasumsikan dilakukan di hari yang berbeda, sehingga terdapat total 8 hari audit untuk keempat perusahaan tersebut. Selain waktu audit,



biaya honorarium auditor juga dihitung berdasar jumlah tim audit eksternal yang ditugaskan oleh LPPOM MUI. Proses audit di keempat perusahaan tersebut diestimasi membutuhkan 2 orang auditor. Keempat perusahaan ini didaftarkan di LPPOM MUI Provinsi Jawa Timur sehingga auditor didatangkan dari kantor LPPOM MUI Provinsi Jawa Timur, maka membutuhkan honor sebesar Rp 250.000,00/orang. Jadi untuk biaya honorarium auditor yang harus dikeluarkan keempat perusahaan tersebut dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Honorarium auditor} = \text{Rp } 250.000,00 \times 2 \text{ (orang)} \times \text{hari}$$

Perhitungan biaya honorarium auditor pada masing-masing perusahaan adalah sebagai berikut:

- CV.Sahabat Pangan =  $\text{Rp } 250.000,00 \times 2 \text{ (orang)} \times 1 \text{ (hari)}$   
= Rp 500.000,00
- Usaha Happy Keik =  $\text{Rp } 250.000,00 \times 2 \text{ (orang)} \times 1 \text{ (hari)}$   
= Rp 500.000,00
- Usaha Canggih Fully =  $\text{Rp } 250.000,00 \times 2 \text{ (orang)} \times 3 \text{ (hari)}$   
= Rp 1.500.000,00
- Usaha MacCheese =  $\text{Rp } 250.000,00 \times 2 \text{ (orang)} \times 3 \text{ (hari)}$   
= Rp 1.500.000,00

#### 4.5.2 Biaya Audit

Audit merupakan serangkaian proses atau kegiatan menggunakan manusia, material, infrastruktur, keuangan,



informasi dan sumber daya teknis untuk mencapai tujuan yang berkaitan dengan perbaikan terus-menerus dan kinerja. Kriteria audit meliputi diidentifikasi dan disepakati prosedur, pedoman dan standar, seperti ISO 9001 dan QS 9000, yang berfungsi sebagai patokan audit individual (Karapetrovic, 2000). Biaya audit merupakan biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha untuk memenuhi segala keperluan auditor saat melakukan proses audit. Biaya kebutuhan auditor terdiri dari biaya transportasi, penginapan, dan konsumsi tim audit eksternal. Biaya audit bersifat situasional, yang artinya tidak ada ketetapan khusus dari LPPOM MUI. Walaupun bersifat situasional, penulis dalam hal ini tetap merancang perhitungan biayanya sehingga pemilik usaha dapat memperkirakan besaran biaya audit yang harus dikeluarkan. Biaya audit dari setiap perusahaan disajikan pada **Tabel 4.8**.

**Tabel 4.8** Biaya Audit

No.	Nama Usaha Kecil	Biaya Audit
1.	CV. Sahabat Pangan	Rp 544.000,00
2.	Canggi Fully	Rp 544.000,00
3.	Happy Keik	Rp 4.288.000,00
4.	MacCheese	Rp 4.288.000,00

Sumber : Data Primer Diolah (2019).

Total biaya audit ditentukan berdasar penjumlahan dari biaya transportasi, biaya konsumsi, dan biaya penginapan.



Penulis mengasumsikan biaya transportasi, penginapan, dan konsumsi mengacu pada nilai Standar Biaya Masukan (SBM) Tahun Anggaran 2019 yang telah disusun dan dirancang secara resmi oleh Menteri Keuangan Republik Indonesia Nomor 32/PMK.02/2018. Menurut PERMENKEU Nomor 32/PMK.02/2018 Pasal 1 dan 2, SBM adalah satuan biaya berupa harga satuan, tarif, dan indeks yang ditetapkan untuk menghasilkan biaya komponen keluaran yang berfungsi untuk menentukan batas tertinggi atau estimasi biaya.

Nilai biaya penginapan disesuaikan dengan satuan biaya penginapan perjalanan dinas dalam negeri, biaya konsumsi berpacu pada satuan biaya konsumsi rapat provinsi Jawa timur, dan biaya transportasi berpacu pada satuan biaya transportasi darat ibu kota provinsi ke kabupaten/kota dalam provinsi yang sama (*one way*). Nilai dari biaya akomodasi berdasarkan SBM Tahun Anggaran 2019 dapat dilihat pada **Tabel 4.9**.

Berdasar pelatihan Sistem Jaminan Halal (SJH) standar LPPOM MUI nasional, pada proses audit umumnya membutuhkan 2 auditor, jika dilakukan oleh 1 orang auditor maka proses audit tersebut dianggap tidak sah, dan membutuhkan 3 auditor hanya pada kasus tertentu dimana kebijakannya langsung diatur bagian penjadwalan LPPOM MUI. Ketentuan dipilihnya 2 auditor bertujuan agar saling



mengecek dan mengkonfirmasi temuan saat audit secara rinci dan jelas. Apabila dilakukan oleh 3 auditor atau lebih, dikhawatirkan proses audit tidak fokus dan informasi yang didapat tidak mendetail. Hal ini ditekankan agar informasi yang diperoleh dari hasil audit jelas, menyeluruh, dan detail, karena semua informasi tersebut akan disampaikan pada forum auditor dan komisi fatwa. Berdasar hal tersebut, maka jumlah auditor tidak dapat disesuaikan dengan tingkat kerumitan bahan, sehingga proses audit pada setiap perusahaan memakan waktu yang berbeda tergantung pada kemampuan auditor dalam menyelesaikan proses audit dimana tingkat kerumitan bahan dan HCP produk dapat mempengaruhi.

**Tabel 4.9** Data Biaya Akomodasi

Variabel Konsep	Jenis	Jumlah	Satuan	Keterangan
Biaya Konsumsi	Makan	Rp 44.000	Orang/kali	Provinsi Jawa Timur
Biaya Transportasi	One Way	Rp 228.000	Orang/kali	Kota Surabaya-Malang
Biaya Penginapan (Hotel)	Golongan IV	Rp 664.000	OH	Provinsi Jawa Timur
	Golongan III	Rp 664.000		
	Golongan II	Rp 664.000		

Sumber: Standar Biaya Masukan (SBM), (2019).



Keempat perusahaan diestimasi mendatangkan auditor dari golongan I,II atau III dan dilakukan di hari berbeda untuk setiap perusahaan. Berdasar perhitungan sebelumnya, CV. Sahabat Pangan dan usaha Canggih Fully membutuhkan waktu audit 1 hari sedang Happy Keik dan MacCheese membutuhkan waktu 3 hari. Lamanya audit berpengaruh terhadap biaya audit yang dikeluarkan masing-masing perusahaan. Perhitungan biaya audit dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\sum HCC_2 = \alpha [(h(T + K)) + (h-1)(P)]$$

Keterangan :

$\sum HCC_2$  = Jumlah Biaya Audit

$\alpha$  = Jumlah auditor

$h$  = Jumlah hari proses audit

$K$  = Biaya konsumsi

$T$  = Biaya transportasi

$P$  = Biaya penginapan

a. CV. Sahabat Pangan

$$\begin{aligned} \sum HCC_2 &= \alpha [(h(T + K)) + (h-1)(P)] \\ &= 2 [(1(Rp 228.000 + Rp 44.000)) + (1-1)(Rp 664.000)] \\ &= 2 (Rp 272.000 + 0) \\ &= Rp 544.000,00 \end{aligned}$$



## b. Usaha Canggih Fully

$$\begin{aligned}\sum HCC_2 &= \alpha [(h(T + K)) + (h-1)(P)] \\ &= 2 [(1(\text{Rp } 228.000 + \text{Rp } 44.000)) + (1-1)(\text{Rp } 664.000)] \\ &= 2 (\text{Rp } 272.000 + 0) \\ &= \text{Rp } 544.000,00\end{aligned}$$

## c. Usaha Happy Keik

$$\begin{aligned}\sum HCC_2 &= \alpha [(h(T + K)) + (h-1)(P)] \\ &= 2 [(3(\text{Rp } 228.000 + \text{Rp } 44.000)) + (3-1)(\text{Rp } 664.000)] \\ &= 2 (\text{Rp } 816.000 + \text{Rp } 1.328.000) \\ &= \text{Rp } 4.288.000,00\end{aligned}$$

## d. Usaha MacCheese

$$\begin{aligned}\sum HCC_2 &= \alpha [(h(T + K)) + (h-1)(P)] \\ &= 2 [3(\text{Rp } 228.000 + \text{Rp } 44.000) + (3-1)(\text{Rp } 664.000)] \\ &= 2 (\text{Rp } 816.000 + \text{Rp } 1.328.000) \\ &= \text{Rp } 4.288.000,00\end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan tersebut diperoleh jumlah biaya audit pada usaha CV. Sahabat Pangan dan Canggih fully sebesar Rp 544.000,00 sedangkan usaha Happy Keik dan MacCheese sebesar Rp 4.288.000,00. Perbedaan besarnya biaya audit tersebut disebabkan jumlah hari audit. Jika 1 hari audit maka membutuhkan Rp 544.000,00, dan 3 hari audit membutuhkan Rp 4.288.000,00. Dari perhitungan tersebut



dapat diketahui biaya audit per orang per hari sebesar Rp 272.000,00.

#### 4.6 Perbandingan HCC dengan Variabel Pembanding

Setelah dilakukan perhitungan *Halal Certification Cost* (HCC) pada setiap perusahaan, maka dibandingkan terhadap beberapa variabel yang diduga berpengaruh terhadap besar HCC. Perbandingan ini untuk mengetahui variabel yang memiliki hubungan dengan besarnya HCC di suatu perusahaan. Perbandingan singkat HCC dengan variabel pembanding disajikan pada **Tabel 4.10**.

**Tabel 4.10.** Perbandingan HCC dengan Variabel Pembanding

No.	Nama Usaha Kecil	Biaya Sertifikasi Halal	Variabel Pembanding	Keterangan
1.	CV.Sahabat Pangan	Rp 4.344.000,00	Jumlah Produk	3
			$\Sigma$ Kelompok produk	1
			HCP	6
			Jumlah hari audit	1
2.	Un Canggih Fully	Rp 4.344.000,00	Jumlah Produk	7
			$\Sigma$ Kelompok produk	1
			HCP	26
			Jumlah hari audit	1
3.	Happy Keik	Rp 9.088.000,00	Jumlah Produk	18
			$\Sigma$ Kelompok produk	1

	HCP	80
	Jumlah hari audit	3
4. MacCheese	Rp 9.788.000,00	Jumlah Produk
		∑ Kelompok produk
		HCP
		Jumlah hari audit
		79
		3

Sumber: Data Primer Diolah (2019).

Berdasar tabel perbandingan *Halal Certification Cost* (HCC) dengan variabel pembanding, diperoleh jumlah HCC pada masing-masing perusahaan. Biaya sertifikasi halal pada CV. Sahabat Pangan sebesar Rp 4.344.000, Canggi Fully sebesar Rp 4.344.000, Happy Keik sebesar Rp 9.088.000, dan MacCeese sebesar Rp 9.788.000. Pada tabel tersebut dapat dilihat HCP pada CV. Sahabat Pangan sebanyak 6 HCP produk dengan 1 hari audit, Canggi Fully sebanyak 26 HCP produk dengan 1 hari audit, karena itu HCC kedua perusahaan ini sama besar, sedangkan Happy Keik sebanyak 80 HCP produk dengan 3 hari audit, dan MacCheese sebanyak 79 HCP produk dengan 3 hari audit sehingga HCC kedua usaha ini lebih tinggi dibanding CV. Sahabat Pangan dan Canggi Fully. Berdasar hal tersebut diperoleh gambaran bahwa 1-26 jumlah HCP produk membutuhkan waktu audit selama 1 hari, sedangkan 79 dan 80 HCP produk membutuhkan 3 hari audit, dimana semakin lama waktu audit maka biaya yang dikeluarkan disuatu perusahaan semakin besar. Karena itu dapat dikatakan bahwa HCP produk



merupakan variabel yang paling berpengaruh terhadap *Halal Certification Cost* (HCC).

#### 4.7 Implikasi Perumusan Biaya Persiapan Sertifikasi Halal

Pada penelitian ini diperoleh hasil perumusan biaya sertifikasi halal sebagai berikut:

$$\begin{aligned} & \sum HCC_1 + \sum HCC_2 \\ \sum HCC_1 &= (R \cdot n) + S + D_s + O_i + H \\ \sum HCC_2 &= \alpha [(h(T + K)) + (h-1)(P)] \end{aligned}$$

Keterangan:

$\sum HCC$  = Jumlah biaya sertifikasi halal (*Halal Certification Cost*)

$\sum HCC_1$  = Jumlah biaya yang disetor ke LPPOM MUI

$\sum HCC_2$  = Jumlah biaya audit

R = Biaya registrasi

n = Jumlah kelompok produk

S = Biaya sosialisasi

D<sub>s</sub> = Biaya dasar

O<sub>i</sub> = Biaya outlet & fasilitas produksi tambahan

H = Biaya honorarium auditor

α = Jumlah auditor

h = Jumlah hari proses audit

K = Biaya konsumsi

T = Biaya transportasi



P = Biaya penginapan

Rumus biaya sertifikasi halal tersebut dapat digunakan untuk menjawab permasalahan di Indonesia terkait biaya sertifikasi halal. Menurut Fuad (2010), hingga kini belum terdapat ketentuan dari MUI mengenai biaya sertifikasi produk halal yang definitif dan berlaku universal (untuk semua level usaha), sehingga dengan rumus tersebut dapat dikaji lebih lanjut oleh Badan Penyelenggara Jaminan Halal (BPJPH) sebagai referensi pembakuan perhitungan biaya sertifikasi halal. Penerapan pembakuan biaya sertifikasi halal diperlukan untuk memudahkan perusahaan mikro, kecil, menengah, dan besar dalam memperkirakan biaya yang harus dikeluarkan, sehingga dapat membantu pemilik usaha dalam mempersiapkan pengajuan sertifikasi halal.



## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Komponen utama biaya sertifikasi halal terdiri dari biaya yang disetor ke LPPOM MUI dan biaya audit. Setiap biaya ini terdiri beberapa komponen. Biaya yang disetor terdiri dari komponen biaya registrasi, biaya sosialisasi, biaya dasar, dan biaya outlet & fasilitas produksi tambahan, dan biaya honorarium auditor. Biaya audit terdiri dari biaya konsumsi, biaya transportasi, dan biaya penginapan. Biaya yang disetor ke LPPOM MUI dihitung menggunakan rumus  $\sum HCC_1 = (R \cdot n) + S + D_s + O_i$ , sehingga biaya CV. Sahabat Pangan sebesar Rp 3.800.000, Canggi Fully sebesar Rp 3.800.000, Happy Keik sebesar Rp 4.800.000, dan MacCheese sebesar Rp Rp 5.500.000. Biaya audit menggunakan rumus  $\sum HCC_2 = \alpha [h (T + K) + (h-1) (P)]$ , sehingga biaya audit CV.Sahabat Pangan sebesar Rp 544.000, Canggi Fully sebesar Rp 544.000, Happy Keik sebesar Rp 4.288.000, dan MacCheese sebesar Rp 4.288.000. Total Biaya sertifikasi halal pada CV.Sahabat Pangan sebesar Rp 4.344.000, Canggi Fully sebesar Rp 4.344.000, Happy Keik sebesar Rp 9.088.000, dan MacCheese sebesar Rp 9.788.000.

Perusahaan yang memiliki *Halal Certification Cost* (HCC) paling besar yaitu usaha MacCheese dan HCC paling kecil yaitu CV. Sahabat Pangan dan Canggi Fully. Variabel yang paling



berpengaruh terhadap *Halal Certification Cost* (HCC) yaitu *Halal Control Point* (HCP) produk. Semakin banyak *Halal Control Point* (HCP) produk maka biaya sertifikasi halal yang harus dikeluarkan suatu perusahaan semakin besar. Jenis produk seperti pasta, olahan susu, dan *bakery* memiliki HCP produk lebih banyak, sehingga produsen jenis produk tersebut cenderung mengeluarkan HCC lebih besar.

## 5.2 Saran

Berdasar hasil penelitian diperoleh beberapa saran. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi untuk mempersiapkan proses perhitungan biaya sertifikasi halal baru di Lembaga Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Penelitian selanjutnya diharapkan mampu menghitung HCC setelah pengajuan sertifikasi halal agar diperoleh besaran biaya *real* sehingga dapat dibandingkan secara akurat.



## DAFTAR PUSTAKA

- Afroniyanti, L. 2014. **Analisis Ekonomi Politik Sertifikasi Halal Oleh Majelis Ulama Indonesia**. Jurnal Kebijakan & Administrasi Publik (JKAP) 18 (1):37-52.
- Ashadi, R, W. 2015. **Halal Science: An Introduction**. *Journal of Halal Research* 1(1): 3-5.
- Atma, Y., Taufik, M., dan Hermawan, S. 2017. **Identifikasi Resiko Titik Kritis Kehalalan Produk Pangan: Studi Produk Bioteknologi**. Jurnal Teknologi 10 (1):59-66
- Badan Pusat Statistik. 2013. **Data Penduduk Menurut Agama yang Dianut**. Diakses dari: <http://sp2010.bps.go.id/index.php/site/tabel?tid=32> pada tanggal 23 Juni 2018.
- Ceranic, S and Bozinovic, N. 2009. **Possibilities And Significance Of HAS Implementation (Halal Assurance System) In Existing Quality System in Food Industry**. *Biotechnology in Animal Husbandry* 25 (3): 261-266.
- Codex, A. C. 2004. **Report of the Tenth Session of the Codex Commite on Meat Hygine**. Switzerland. Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organisation.
- Daljono. 2011. **Akuntansi Biaya Edisi 3**. Badan Penerbit Semarang. Semarang.
- Dewi, E.S.T. 2016. **Pengaruh Gaya Hidup, Label Halal dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Kosmetik Wardah Pada Mahasiswa Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Medan**



**Area Medan.** Jurnal Konsep Bisnis dan Manajemen  
3(1): 47-61

Fuad, I.Z. 2010. **Kesadaran Hukum Pengusaha Kecil di Bidang Pangan Dalam Kemasan di Kota Semarang Terhadap Regulasi Sertifikasi Produk Halal.** Disertasi Doktor. Universitas Diponegoro. Semarang.

Girindra, A. 2013. **Masa Lalu Kini dan Akan Datang Sewindu LP POM MUI.** Bogor: Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia.

Hadiyanti, E. 2011. **Kreativitas dan Inovasi Berpengaruh Terhadap Kewirausahaan Usaha Kecil.** Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan 13(1):8-16.

Hamdi, A.S dan Bahrudin, E. 2014. **Metode Penelitian Kuantitatif Aplikasi Dalam Pendidikan.** Deepublish. Yogyakarta.

HAS 23000. (2012). **Halal Assurance System (HAS) 23000 untuk Industri.** LPPOM MUI. Jakarta

Hasan, K.N.S. 2014. **Kepastian Hukum Sertifikasi dan Labelisasi Produk Pangan.** Jurnal Dinamika Hukum 4(2): 227-238

Hermawan, A. 2014. **Penelitian Bisnis – Paradigma Kuantitatif.** PT Grasindo. Jakarta.

Hermaninto, J. 2006. **Tinjauan Titik Kritis Halal-Haram Produk Olahan Daging.** Bogor: Food Review Indonesia.

Jauhari, J. 2010. **Upaya Pengembangan Usaha Kecil Menengah (UKM) dengan Memanfaatkan E-Commerce.** Jurnal Sistem Informasi 2(1):159-168



Kotler, P dan Keller. K 2008. **Manajemen Pemasaran Edisi kedua belas jilid satu terjemahan Benyamin Molan**. Jakarta: Penerbit Indeks.

Kuncoro, Mudrajad. 2003. **Metode Riset untuk Bisnis dan Ekonomi**. Erlangga. Jakarta.

Kurnia, D. S dan Sudrajat, I. 2013. **Analisis Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian Produk Makanan Impor Dalam Kemasan Pada Mahasiswa Kedokteran Universitas Sumatera Utara**. Jurnal Ekonomi dan Keuangan 1 (4): 49-56.

Kusumedi, P dan Rizal, A.H.B. 2010. **Analisis Stakeholder dan Kebijakan Pembangunan KPH Model Maros di Propinsi Sulawesi Selatan**. Jurnal Analisis Kebijakan Kehutanan 7 (3): 179-193.

Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. 2014. **Buku Panduan Olimpiade Halal LPPOM MUI**. Bogor: LPPOM MUI.

Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. 2008. **Panduan Umum Sistem Jaminan Halal Edisi Tahun 2008**. Jakarta: LPPOM MUI.

Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. 2013. **Panduan Umum Sistem Jaminan Halal Edisi Tahun 2013**. Jakarta: LPPOM MUI.

Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. 2012. **Panduan Umum Sistem Jaminan Halal Edisi Tahun 2012**. Jakarta: LPPOM MUI.



Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. 2011. **Panduan Umum Sistem Jaminan Halal Edisi Tahun 2011**. Jakarta: LPPOM MUI.

Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. 2017. **Panduan Umum Sistem Jaminan Halal Edisi Tahun 2017**. Jakarta: LPPOM MUI.

Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia. 2012. **Persyaratan Bahan Pangan Halal HAS 23201**. Jakarta: LPPOM MUI.

LPPOM MUI KEPRI. 2019. **Biaya Sertifikasi Halal**. Diakses dari: <http://www.halalmuikepri.com/proses-sertifikasi/> pada 11 Februari 2019.

Menteri Keuangan Republik Indonesia. 2018. **Peraturan Menteri Keuangan Nomor 32/PMK.02 Tentang: Standar Biaya Masukan (SBM) Tahun Anggaran 2019**. Jakarta. Tidak Diterbitkan.

Musianto, L.S. 2002. **Perbedaan Pendekatan Kuantitatif dengan Pendekatan Kualitatif dalam Metode Penelitian**. Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan 4 (2): 123-136.

Octarina, I. 2018. **Estimasi Biaya Persiapan dan Sertifikasi Sistem Jaminan Halal Pada Café Little A Sidoarjo**. Fakultas Teknologi Pertanian. Malang: Universitas Brawijaya

Purnomowati, W., dan Ismini. 2014. **Konsep Smart City dan Pengembangan Pariwisata di Kota Malang**. Jurnal JIBEKA 8(1):1-54.



Rafsandjani dan Reiza, F. 2017. **Pengantar Bisnis Bagi Pemula**. Malang: CV. Kautsar Abadi.

Rahmini, Y.S. 2017. **Perkembangan UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) di Indonesia**. Jurnal Ilmiah Cano Ekonomos 6 (1): 51-58.

Ramdeen, C., Santos, J., Chatfield, H. K. 2007. **Measuring The Cost of Quality in a Hotel Restaurant Operation**. Intl. J. Contemporary Hospitality Management 19(4): 286-295.

Ratanamaneichat, C and Rakkarn, S. 2013. **Quality Assurance Development of Halal Food Products for Export to Indonesia**. Proedia Social and Behavioral Sciences 88: 134-141.

Setiyawan, D. T., Sucipto., Syifa, K. 2016. **Analisis Biaya Sistem Jaminan Kehalalan dan Keamanan pada Restoran Mie Jogja Pak Karso**. Jurnal Teknologi Pertanian 17(2): 105-118.

Sukmadinata, N. S. 2013. **Metode Penelitian Pendidikan**. PT Remaja Rosdakarya. Bandung

Syafrida. 2010. **Sertifikat Halal Pada Produk Makanan dan Minuman Memberi Perlindungan dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim**. Jurnal Hukum 7 (2): 160-174.

Syafrida. 2010. **Sertifikat Halal Pada Produk Makanan dan Minuman Memberi Perlindungan dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim**. Jurnal Hukum 7 (2): 160-174.

Tandiontong, M., Ferari, S., dan Verani, C. 2010. **Pengaruh Biaya Kualitas Terhadap Tingkat Profitabilitas Perusahaan (Studi Kasus pada The Majesty Hotel**



and Apartment, Bandung). Akurat Jurnal Ilmiah Akuntansi 1(2): 1-17

Tieman, M., Ghazali, M.. C. 2014. *Halal Control Activities and Assurance Activities in Halal Food Logistic*. *Procedia-Social and Behavioral Sciences* 121: 44-57.

Tjiptono, F. 2008. **Strategi Pemasaran, Edisi Kedua**. Yogyakarta: Penerbit Andi.

Wahidah, R. 2018. **Strategi Komunikasi Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UKM dalam Melakukan Pembinaan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di Kabupaten Kepulauan Meranti**. *JOM FISIP* 5 (1): 1-15

Wibowo, S. 1995. **Petunjuk Mendirikan Perusahaan Kecil**. Jakarta: Niaga Swadaya.

Yuswohady. 2015. **Marketing to the Middle Class Muslim-Kenali Perubahannya, Pahami Perilakunya, Petakan Strateginya**. Jakarta: Penerbit Gramedia Pustaka Utama.





## Lampiran 1. Kondisi Fasilitas Produksi

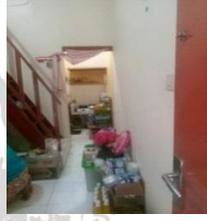
**Nama Usaha Kecil**      **Tempat Produksi**      **Tempat Penyimpanan Bahan**      **APD Pegawai**

CV.

Sahabat Pangan



Canggi Fully



Happy Keik



MacCheese



Lampiran 2. Daftar Bahan Halal

- **Usaha Canggih Fully**  
Produk Brownies Crackers

No	Nama/Merk/ Kode Bahan		Nama dan Lokasi Produsen	Pemasok	Dokumen Sertifikat Halal	
					Lembaga Penerbit	Nomor
1	Telur		-	Pasar		
2	Gula pasir	Rosebrand	PT. Adikarya Gemilang, Bandar Lampung	Prima rasa/ diva	MUI	002300 671411 13
3	Maizena	Maizenaku	EGAFOOD, Cengkareng	Prima rasa/ diva	MUI	002200 570312 10
4	Tepung terigu segitiga	Bogasari	PT. Indofood Sukses Makmur	Prima rasa/ diva	MUI	002200 064109 97

			Tbk Divisi Bogasari, Surabaya			
5	Coklat Bubuk	Tulip	PT. Freyabadi Indotama, Karawang	Prima rasa/ diva	MUI	001100 048506 99
6	Coklat Blok	Colatta	PT. Gandum Emas Kencana, Tangerang	Prima rasa/ diva	MUI	001100 012611 97
		Tulip	PT. Ceres	Prima rasa/ diva	MUI	000400 134009 00
		Mercolade	PT. Mercolade Indonesia, Tangerang	Prima rasa/ diva	MUI	001100 390603 06

7	Mentega	Mother's choice	PT. Sinar Meadaw Internasional Indonesia, Jakarta	Prima rasa/diva	MUI	000800 066110 97
		Amanda	PT. Salim Ivomas Pratama Tbk, Jakarta	Prima rasa/diva	MUI	000800 041703 99
		Orchid	PT. Indolakto, Pasuruan	Prima rasa/diva	MUI	000400 090410 98
8	Chocochips	Tulip	PT. Freybadi Indotama, Karawang	Prima rasa/diva	MUI	001100 048506 99

**Lampiran 2. Lanjutan**  
**Produk Moringa Crackers**

No	Nama/Merk/ Kode Bahan		Nama dan Lokasi Produsen	Pemasok	Dokumen Sertifikat Halal	
					Lembaga Penerbit	Nomor
1	Telur		-	Pasar		
2	Gula Pasir	Rosebrand	PT. Adikarya Gemilang, Bandar Lampung	Prima rasa/ diva	MUI	00230067141113
3	Maizena	Maizenaku	EGAFOOD, Cengkareng	Prima rasa/ diva	MUI	00220057031210
4	Susu Bubuk	Anchor	PT. Fonterra Brands Indonesia, Cikarang	Prima rasa/ diva	MUI	00040048380708
		Indomilk	PT. Indolakto, Jakarta	Prima rasa/ diva	MUI	00040009041098

Lampiran 2. Lanjutan

5	Coklat putih	Colatta	PT. Gandum Emas Kencana, Tangerang	Prima rasa/ diva	MUI	00110001261197
6	Daun Kelor Kering	-	-	-	-	-
7	Mentega	Mother's choice	PT. Sinar Meadow Internasional Indonesia, Jakarta	Prima rasa/ diva	MUI	00080006611097
		Amanda	PT. Salim Ivomas Pratama Tbk, Jakarta	Prima rasa/ diva	MUI	00080004170399
		Orchid	PT. Indolakto, Pasuruan	Prima rasa/ diva	MUI	00040009041098
8	Tepung terigu segitiga	Bogasari	PT. Indofood Sukses Makmur Tbk Divis Bogasari, Surabaya	Prima rasa/ diva	MUI	00220006410997

## Produk Brownies Pie

No	Nama/Merk/ Kode Bahan		Nama dan Lokasi Produsen	Pemasok	Dokumen Sertifikat Halal	
					Lembaga Penerbit	Nomor
1	Telur	-	-	Pasar	-	-
2	Gula Pasir	Rosebrand	PT. Adikarya Gemilang, Bandar Lampung	Prima rasa/ diva	MUI	00230067141113
3	Tepung Terigu Segitiga	Bogasari	PT. Indofood Sukses Makmur	Prima rasa/ diva	MUI	00220006410997
4	Susu Bubuk	Anchor	PT. Fonterra Brands Indonesia, Cikarang	Prima rasa/ diva	MUI	00040048380708
		Indomilk	PT. Indolacto, Jakarta	Prima rasa/ diva	MUI	00040009041098
5	Coklat Bubuk	Tulip	PT. Freyabadi Indotama, Karawang	Prima rasa/ diva	MUI	00110004850699

6	Almond	Kiloan		Prima rasa/ diva		
7	Mentega	Mother's choice	PT. Sinar Meadow Internasional Indonesia, Jakarta	Prima rasa/ diva	MUI	00080006611097
		Amanda	PT. Salim Ivomas Pratama Tbk, Jakarta	Prima rasa/ diva	MUI	00080004170399
		Amanda	PT. Salim Ivomas Pratama Tbk, Jakarta	Prima rasa/ diva	MUI	00080004170399
8	Coklat Blok	Colatta	PT. Gandum Emas Kencana, Tangerang	Prima rasa/ diva	MUI	00110001261197
		Mercolade	PT. Mercolade Indonesia, Tangerang	Prima rasa/ diva	MUI	00110039060306
9	Kacang Cincang	John Farmer	PT. Gunanusa Eramandiri, Pati	Prima rasa/ diva	MUI	00100003000696

## Lampiran 2. Lanjutan

## Produk Nastar

No	Nama/Merk/ Kode Bahan		Nama dan Lokasi Produsen	Pemasok	Dokumen Sertifikat Halal	
					Lembaga Penerbit	Nomor
1	Telur	-	-	Pasar	-	-
2	Gula Halus	Rosebrand	PT. Adikarya Gemilang, Bandar Lampung	Prima rasa/ diva	MUI	00230067141113
		Semut	CV. Usaha Baru, Malang	Prima rasa/ diva	MUI	07230026990615
3	Nanas	Pasar	-	Prima rasa/ diva	-	-
4	Susu Bubuk	Anchor	PT. Fonterra Brands Indonesia, Cikarang	Prima rasa/ diva	MUI	00040048380708
		Indomilk	PT. Indolacto, Jakarta	Prima rasa/ diva	MUI	00040009041098
5	Tepung Terigu	Bogasari	PT. Indofood Sukses Makmur	Prima rasa/ diva	MUI	00220006410997

	Segitiga Biru		Tbk Divis Bogasari, Surabaya			
6	Mentega		PT. Sinar Meadow Internasional Indonesia, Jakarta	Prima rasa/ diva	MUI	00080006611097
		Amanda	PT. Salim Ivomas Pratama Tbk, Jakarta	Prima rasa/ diva	MUI	00080004170399
		Amanda	PT. Salim Ivomas	Prima rasa/ diva	MUI	00080004170399

## Lampiran 2. Lanjutan

## Produk Putri Salju

No	Nama/Merk/ Kode Bahan		Nama dan Lokasi Produsen	Pemasok	Dokumen Sertifikat Halal	
					Lembaga Penerbit	Nomor
1	Telur		-	Pasar	-	-
2	Gula Halus	Rosebrand	PT. Adikarya Gemilang, Bandar Lampung	Prima rasa / diva	MUI	00230067141113
		Semut	CV. Usaha Baru, Malang	Prima rasa / diva	MUI	07230026990615
3	Mentega	Mother's choice	PT. Sinar Meadow Internasional Indonesia, Jakarta	Prima rasa / diva	MUI	00080006611097
		Amanda	PT. Salim Ivomas Pratama Tbk, Jakarta	Prima rasa / diva	MUI	00080004170399
		Amanda	PT. Salim Ivomas Pratama Tbk,	Prima rasa / diva	MUI	00080004170399

		Jakarta			
4	Susu Bubuk	Anchor	PT. Fonterra Brands Indonesia, Cikarang	Prima rasa / diva	MUI 00040048380708
		Indomilk	PT. Indolakto, Jakarta	Prima rasa / diva	MUI 00040009041098
5	Tepung Terigu Segitiga Biru	Bogasari	PT. Indofood Sukses Makmur	Prima rasa / diva	MUI 00220006410997

Produk Kue Sus Mini

No	Nama/Merk/ Kode Bahan		Nama dan Lokasi Produsen	Pemasok	Dokumen Sertifikat Halal	
					Lembaga Penerbit	Nomor*
1	Telur	-	-	Pasar	-	-
2	Air	-	-	PDAM	-	-
3	Mentega	Mother's choice	PT. Sinar Meadow Internasional Indonesia, Jakarta	Prima rasa / diva	MUI	00080006611097
		Amanda	PT. Salim Ivomas Pratama Tbk, Jakarta	Prima rasa / diva	MUI	00080004170399
		Amanda	PT. Salim Ivomas Pratama Tbk, Jakarta	Prima rasa / diva	MUI	00080004170399
4	Susu UHT	Diamond	PT. Diamond Cold Storage, Bekasi	Prima rasa / diva	MUI	00040040820606
		Indomilk	PT. Indolakto, Jakarta	Prima rasa / diva	MUI	00040009041098
		Frisian Flag	PT. Frisian Flag	Prima rasa / diva	MUI	00040040520606

			Indonesia, Jakarta	diva		
5	Tepung Terigu Segitiga Biru	Bogasari	PT. Indofood Sukses Makmur Tbk Divis Bogasari, Surabaya	Prima rasa / diva	MUI	00220006410997
6	Meizena	Maizenaku	EGAFOOD, Cengkareng	Prima rasa / diva	MUI	00220057031210
7	Gula Pasir	Rosebrand	PT. Adikarya Gemilang, Bandar Lampung	Prima rasa / diva	MUI	00230067141113
8	whipecream	Haan	PT. Benato Abdi, Tangerang	Prima rasa / diva	MUI	00170059291011
9	Coklat Bubuk	Tulip	PT. Freyabadi Indotama, Karawang	Prima rasa / diva	MUI	00110004850699
10	Garam	Cap Kapal	Micron	Prima rasa / diva	MUI	01061042190909

## Lampiran 2. Lanjutan

- Maccheese

## Produk Mochi Ice Cream

No	Nama/Merk/ Kode Bahan	Nama dan Lokasi Produsen	Pemasok	Dokumen Sertifikat Halal	
				Halal Oleh	Nomor
1	Santan siap pakai/ Kara Coconut Water	PT. Pulau Sambu	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00190005080699
2	Susu UHT full cream/ Indomilk	PT. Indolacto	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00040009041098
3	Susu UHT Full Cream / Frisian Flag	PT. Frisian Flag Indonesia	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00040040520606

4	Susu UHT Full Cream / Ultra Milk	PT. Ultra Jaya Milk Industry	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00040007670298
5	Susu UHT Full Cream / Diamond	PT. Diamond Cold Storage	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00040040820606
6	Whipping/ Rich Non Dairy	Rich Products Viet Nam Co., Ltd	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00210078300816
7	Gula Pasir/ Rose brand	PT. Adi Karya Gemilang	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00230067141113
8	Gula Pasir/ Gulaku	PT. Sweet Indo Lampung	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	02070001440711

9	Coklat bubuk/ Van Huotten	PT. Ceres	Amelia (Jl. Danau Bratan	MUI	00110040600606
10	Coklat bubuk/Bensd orp	PT. Papandaya n Cocoa Industries	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00110001470699
11	Coklat Bubuk/ Tulip BORDEAUX	PT.Freyabadi Indotama	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00110004850699
12	Coklat Bubuk/ Tulip NOIR	PT.Freyabadi Indotama	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00110004850699
13	Tepung Ketan/ Rose brand	PT. Adi Karya	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00220078060816
14	Maizena/ Maizenaku	Egafood	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00220057031210
15	Coklat compound/ Tulip	PT. Freyabadi Indotama	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00110004850699

16	Pasta/ toffieco vanilla	Pilarose	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	170700 163403 15
17	Pasta/ toffieco mocca	Pilarose	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	170700 163403 15
18	Pasta/ toffieco blackforest	Pilarose	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	170700 163403 15
19	Pasta/ toffieco coklat	Pilarose	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	170700 163403 15
20	Pasta/ toffieco durian	Pilarose	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	170700 163403 15
21	Pasta/ toffieco strawberry	Pilarose	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	170700 163403 15
22	Pasta/ toffieco teh hijau	Pilarose	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	170700 163403 15
23		Pilarose	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	170700

	Pasta/ toffieco red velvet		Danu Bratan Raya)		163403 15
24	Pasta/ Golden brown tiramisu	PT. Nintaco	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	03070 01272 215
25	Pewarna/ Hakiki	PT. Hakiki Donarta	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00310 07833 0816
26	Oreo	Mondelez Indonesia Manufacturing	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00100039270306
27	Telur	-	Lai-lai	-	
28	Buah durian	-	Lai-lai	-	
29	Buah strawberry	-	Lai-lai	-	
30	Buah alpukat	-	Lai-lai	-	

## Lampiran 2. Lanjutan

## Produk Bakery

No	Nama/Merk/ Kode Bahan	Nama dan Lokasi Produsen	Pemasok	Dokumen Sertifikat Halal	
				Halal oleh	Nomor
-1	Air/ PDAM		PDAM		
2	Tepung terigu/ segitiga biru/ Bogasari	PT. Indofood	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00220006410997
3	Tepung terigu/ cakra/ Bogasari	PT. Indofood	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00220006410997
4	Tepung kunci/ Bogasari	PT.Indofood Sukses Makmur	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00220006410997
5	Keju Cheddar/ Prochiz	PT. Unilever	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00040049430109

6	Keju Cheddar/ Kraft	PT. Kraft Ultra Jaya Indonesia	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00040015610601
7	Margarine/ Blueband	PT. Unilever	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	15200000670207
8	Saus tomat/ Delmonte	PT. Lasallefood	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00060006350997
9	Susu bubuk/ Anchor	Fonterra Brands Indonesia	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00040048380708
10	Susu bubuk/ NZMP/Fonterra	Fonterra Co-operative Group Ltd.	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00040013400900
11	Fermipan/ Saf-instant	Guangxi Danbaoli Yeast Co.,Ltd	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00310056561110
12	Gula Kristal Putih/ Rose brand	PT. Adi Karya Gemilang	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00230067141113

13	Gula Kristal Putih/ Gulaku	PT. Sweet Indo Lampung	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	02070001440711
14	Garam/ Refina	PT. UNIChemCandi Indonesia	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	07060026430515
15	Garam/ Cap kapal	Micron	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	01061042190909
16	Daun Oregano/ Jay's	Hoka Jaya Perkasa	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	07060014470812
17	Dedaunan kering/ Italian seasoning / Jay's	Hoka Jaya Perkasa	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	07060014470812
18	Susu Bubuk/ Indomilk	PT.Indolakto	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00040009041098
19	Gula Halus/ Semut	PT.Mitra Unit Plastindo Cemerlang	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	07230026990615

20	Buah Nanas		Pasar	MUI	
21	Butter/ Corman Patisy	S.A Corman	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00040023221102
22	Butter/ Anchor	Fonterra Co-operative Group Ltd.	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00040013400900
23	Telur		Pasar	MUI	
24	Kayu manis		Pasar	MUI	
25	Keju Edam/ Cock Bramd (EL GALLO AZUL)	Freisland Campina-import PT.Kunci Kencana	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	HQC (Belanda)	H0033-0415 NL-AA0028
26	Mentega/ Gold Bullion (Grand)	PT.Sinar Meadow Internasional Indonesia	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00080006611097
27	Pastry/ Gold Bullion Margarine "Danish	PT. Sinar Meadow Internasional	Amelia (Jl. Danau Bratan	MUI	00080006611097

	Pastry"	Indonesia	Raya)		
28	Ayam giling/ Superindo	PT.Sinar Daging Perdana	Superindo	MUI	01014001431206





No	Nama/Merk/ Kode Bahan	Nama dan Lokasi Produsen	Pemasok	Dokumen Sertifikat Halal	
				Lembaga Penerbit	Nomor
1	Susu Fullcream Ultra Milk	PT.Ultrajaya Milk Industri	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00040007670298
2	Susu Fullcream Indomilk	PT. Indolacto	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00040009041098
3	Susu Fullcream Diamond	PT. Diamond Cold Storage	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00040040820606
4	Susu Fullcream Frisian Flag	PT. Frisian Flag Indonesia	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00040040520606
5	Daging Giling Superindo	PT. SINAR DAGING PERDANA	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	01014001431206

6	Keju cheddar Prochiz	PT.Unilever	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00220006410997
7	Keju cheddar Kraft	PT. Kraft Ultra Jaya Indonesia	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00040049430109
8	Smokebeef Abbys	PT.Eloda Mitra	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	07010000110305
9	Merica Ladaku	PT. Motasa Indonesia	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	07060013240312
10	Gula/ Rosebrand	PT. Adikarya Gemilang	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00230067141113
11	Gula/ Gulaku	PT. Sweet Indo Lampung	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00230067141113

12	Garam Cap kapal	Micron	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	01061042190909
13	Garam Refina	PT. UNIChemCandi Indonesia	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	07060026430515
14	Keju Mozarella/ ANCHOR	PT Mulia Cipta Rasa	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00040089130518
15	Keju Mozarella/ Greenfields	PT. Greenfields Indonesia	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00040024500503
16	Makaroni/ Sedani	PT.Indofood sukses Makmur	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	0009000033099
17	Pala bubuk	PT. Trijaya Sukses Makmur	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00060022401002

18	Royco	PT. Unilever Indonesia Tbk	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00060070010914
19	Saos tomat/ Del Monte	PT. Lasallefood	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00060006359997
20	Lasagna/ La Fonte	PT. Indofood Sukses Makmur divisi Bogasari	Amelia (Jl. Danau Bratan Raya)	MUI	00090000730997
21	Telur	-	Pasar/Superindo	-	-
22	Bawang bombay	-	Pasar	-	-
23	Bawang putih	-	Pasar	-	-

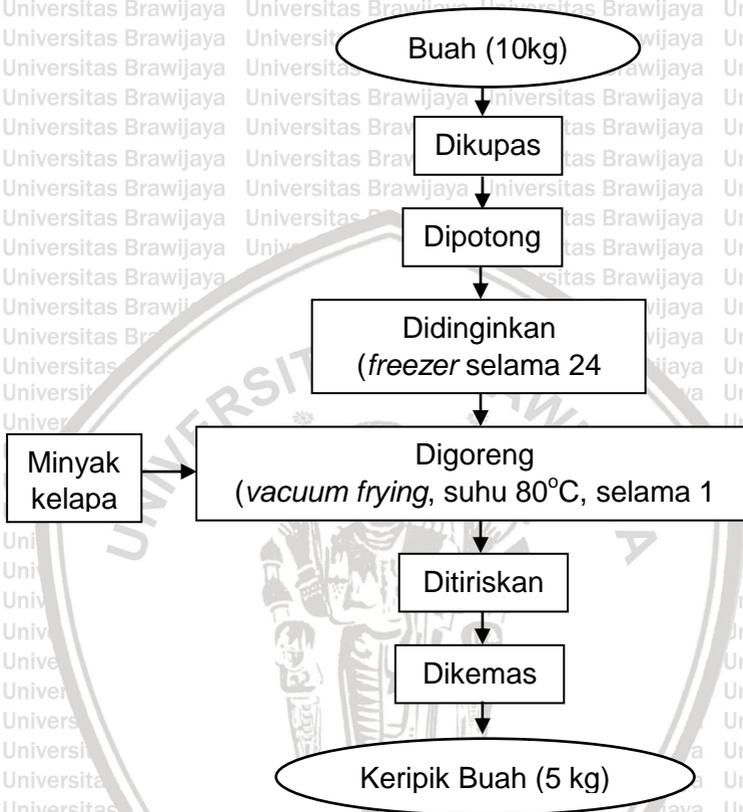


- **CV. Sahabat Pangan**  
Produk Keripik Pisang

No	Nama/Merk/ Kode Bahan	Nama dan Lokasi Produsen	Pemasok	Dokumen Sertifikat Halal	
				Lembaga Penerbit	Nomor
1	Minyak Kelapa/Kara	PT. Karacoco Nucifera Pratama Riau	PT. Karacoco Nucifera Pratama	MUI	00080016670801
2	Minyak Kelapa /Ikan Dorang Special	PT. Dorang	Toko	MUI	07080001471205
3	Minyak Kelapa /Barco	PT. Barco Jakarta	Toko	MUI	00080004681298
4	Pisang Biji	-	Pasar	-	-
5	Buah Nangka	-	Pasar	-	-
6	Buah Salak	-	Pasar	-	-

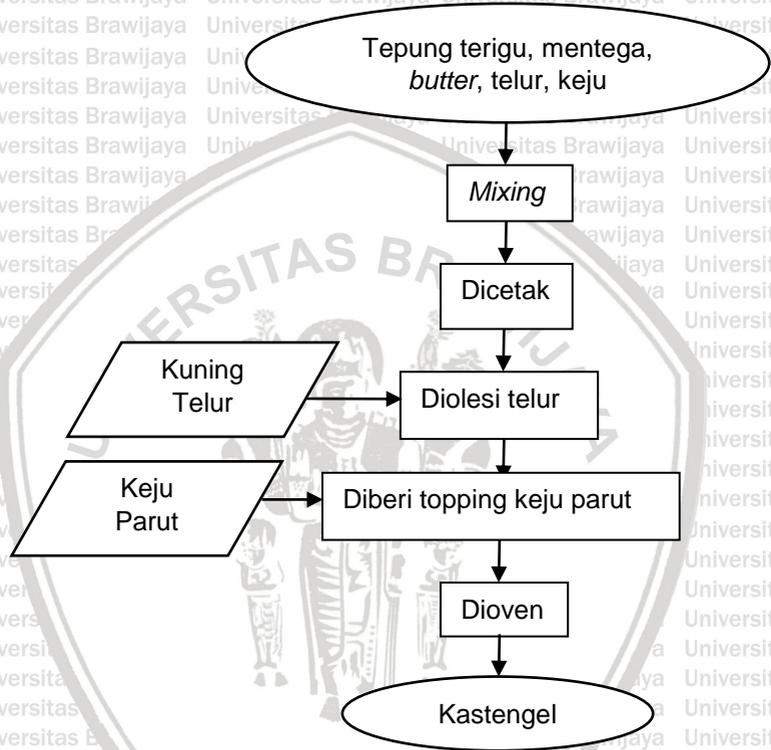


Lampiran 3. Diagram Alir Proses Produksi

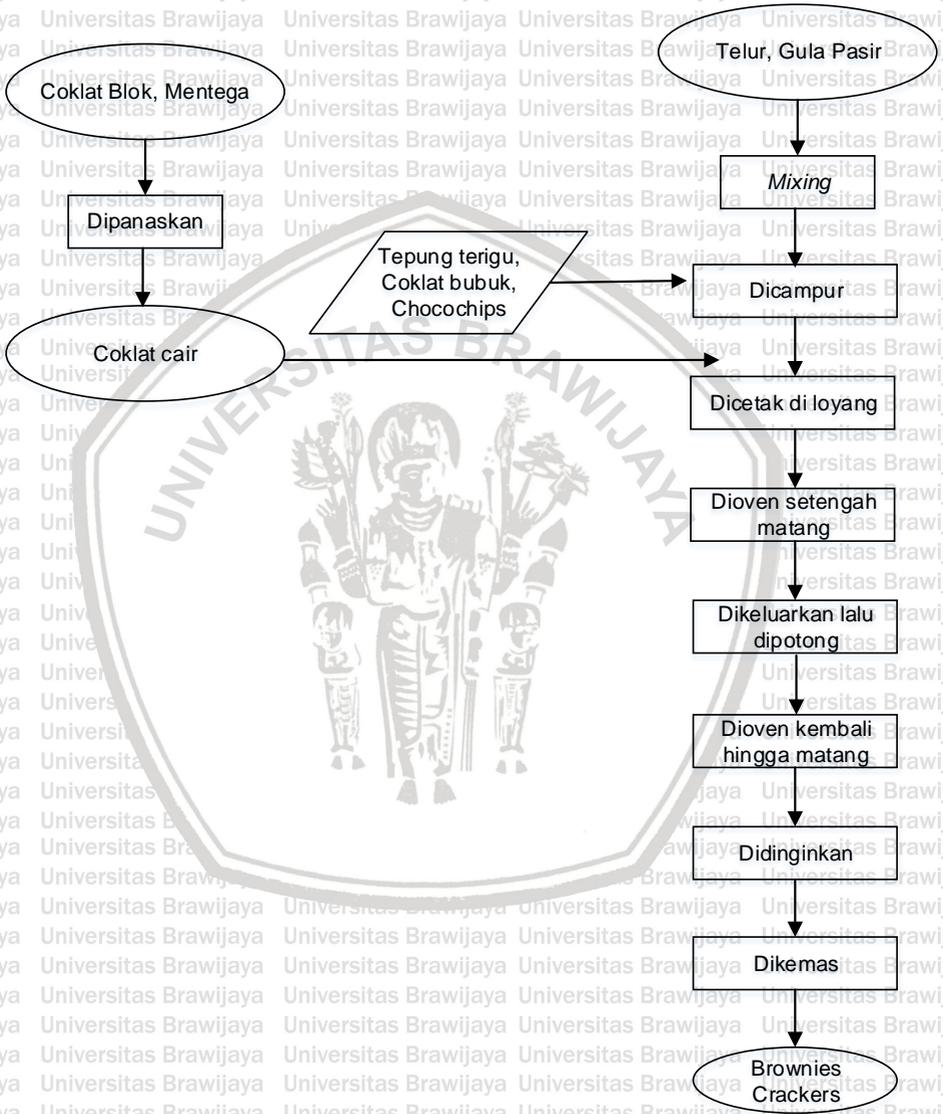


a. Usaha Canggih Fully

• KASTENGEL



## • BROWNIES CRACKERS





• **Putri Salju**

Tepung Terigu, Telur, mentega, Gula halus

Mixing

Susu bubuk

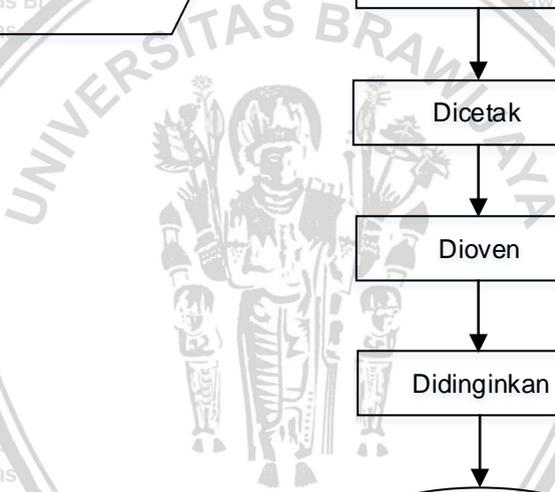
Dicampur

Dicetak

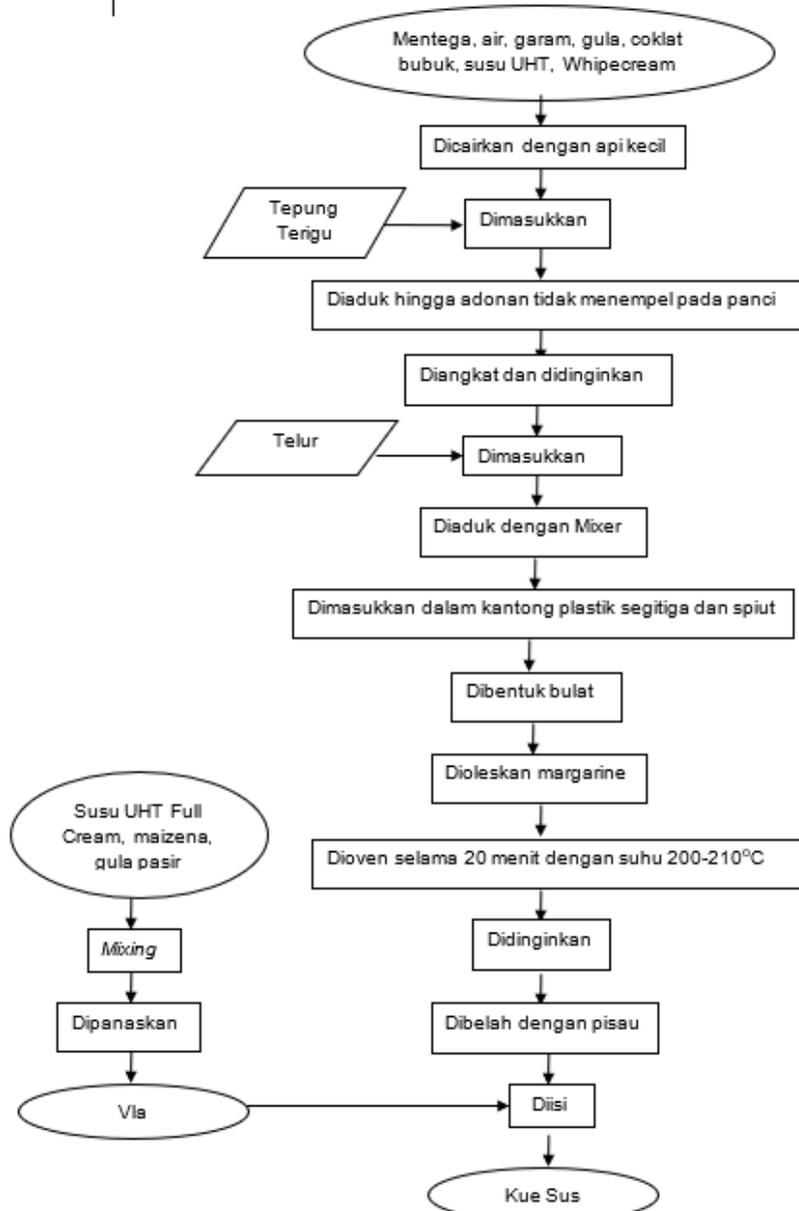
Dioven

Didinginkan

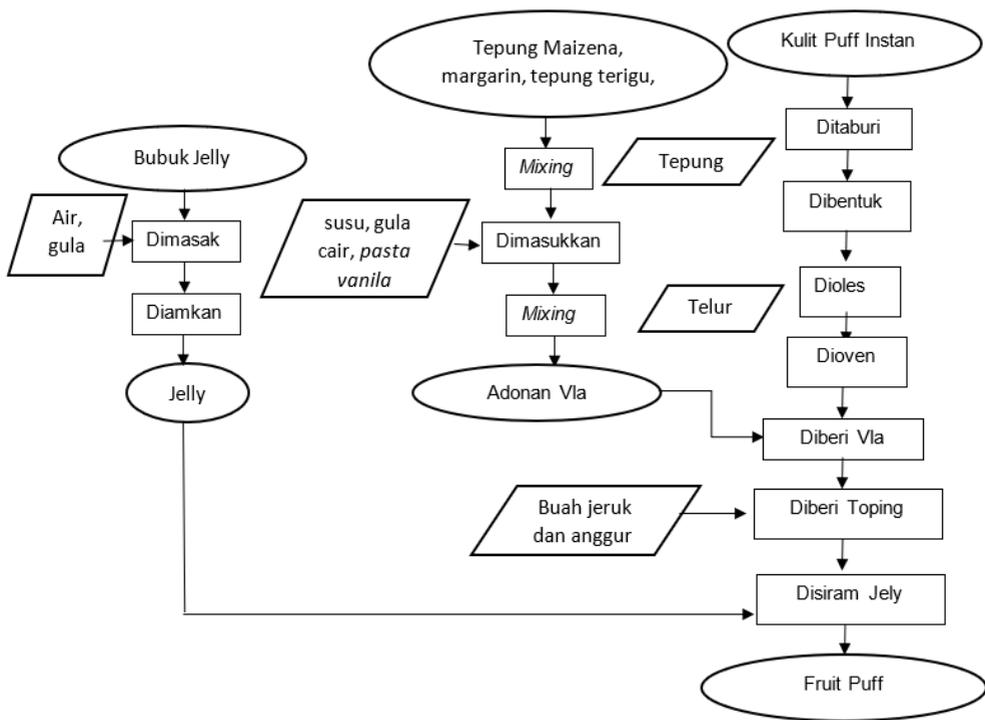
Putri Salju



• **KUE SUS**



b. **Usaha Happy Keik**  
• **Fruit Puff**



• **Pavtella**



• **Putri Salju**

Tepung terigu, margarin,  
butter, keju cheddar, telur,  
kacang mete, gula halus

Dimixer

Dicetak

Dioven

Gula Donat

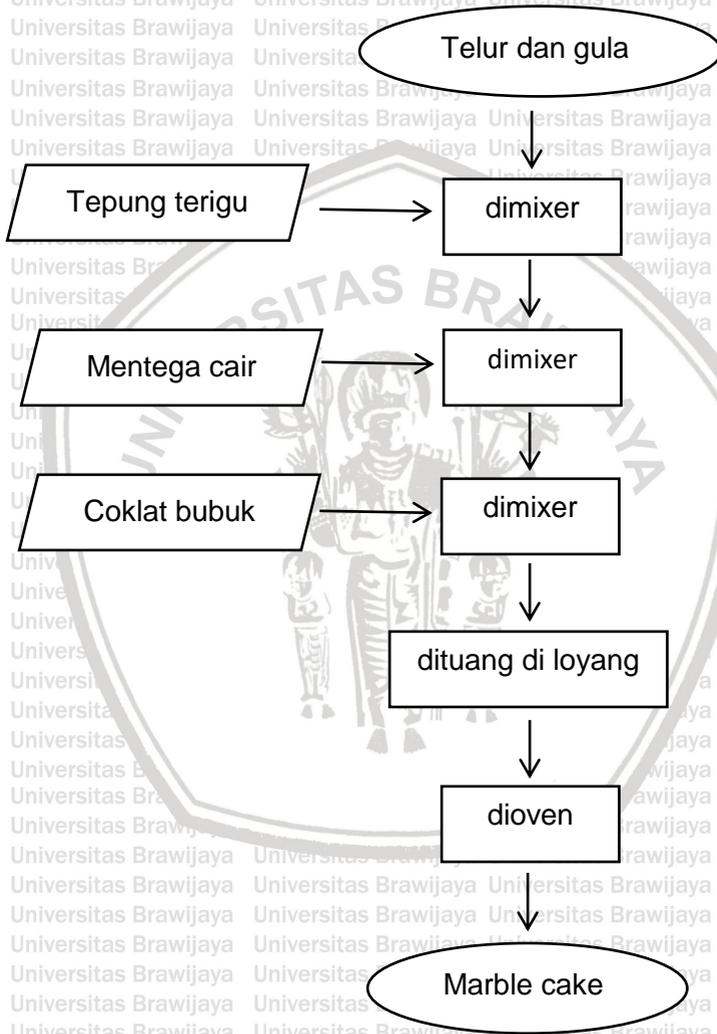
Ditaburi

Putri Salju

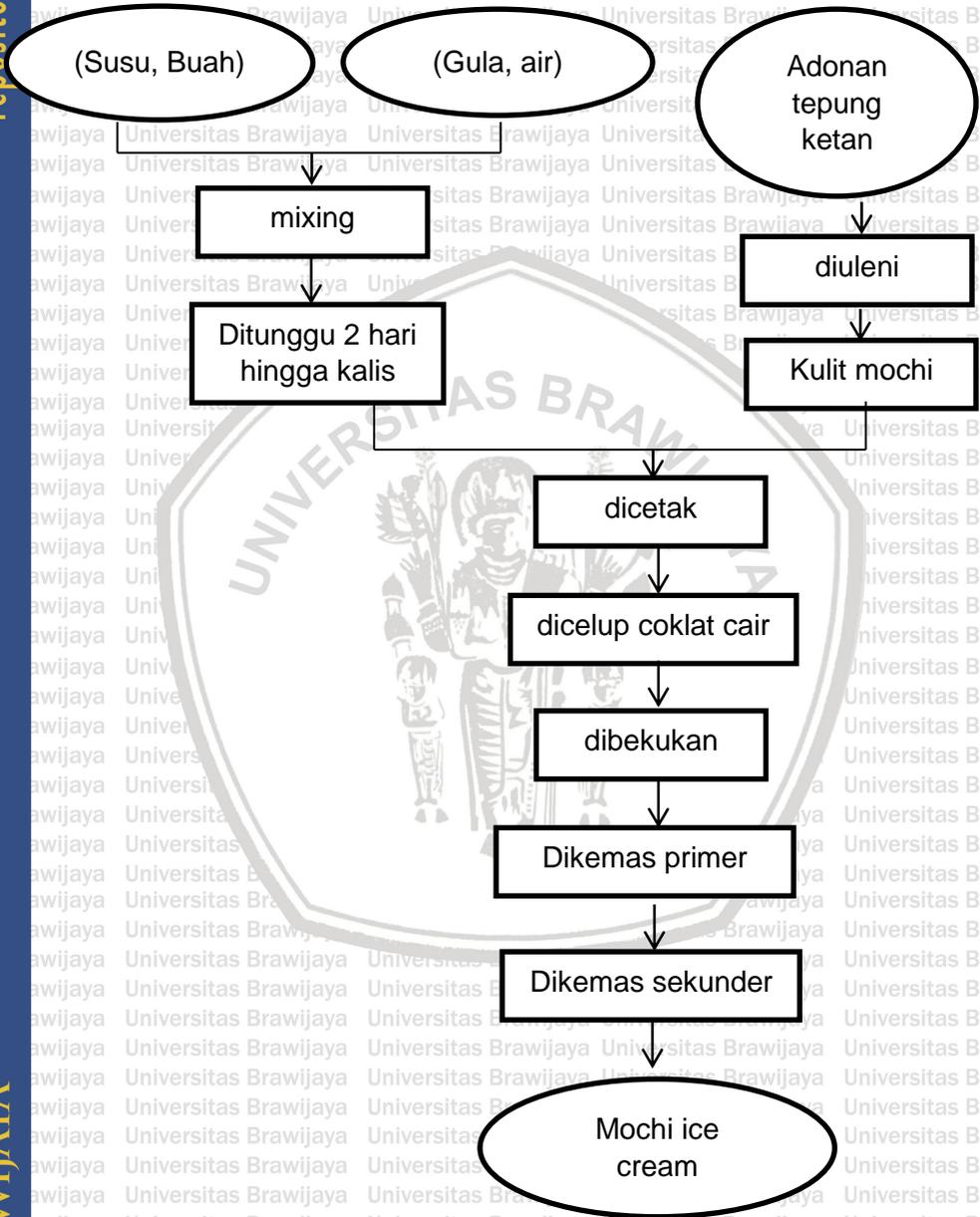


c. **Usaha MacCheese**

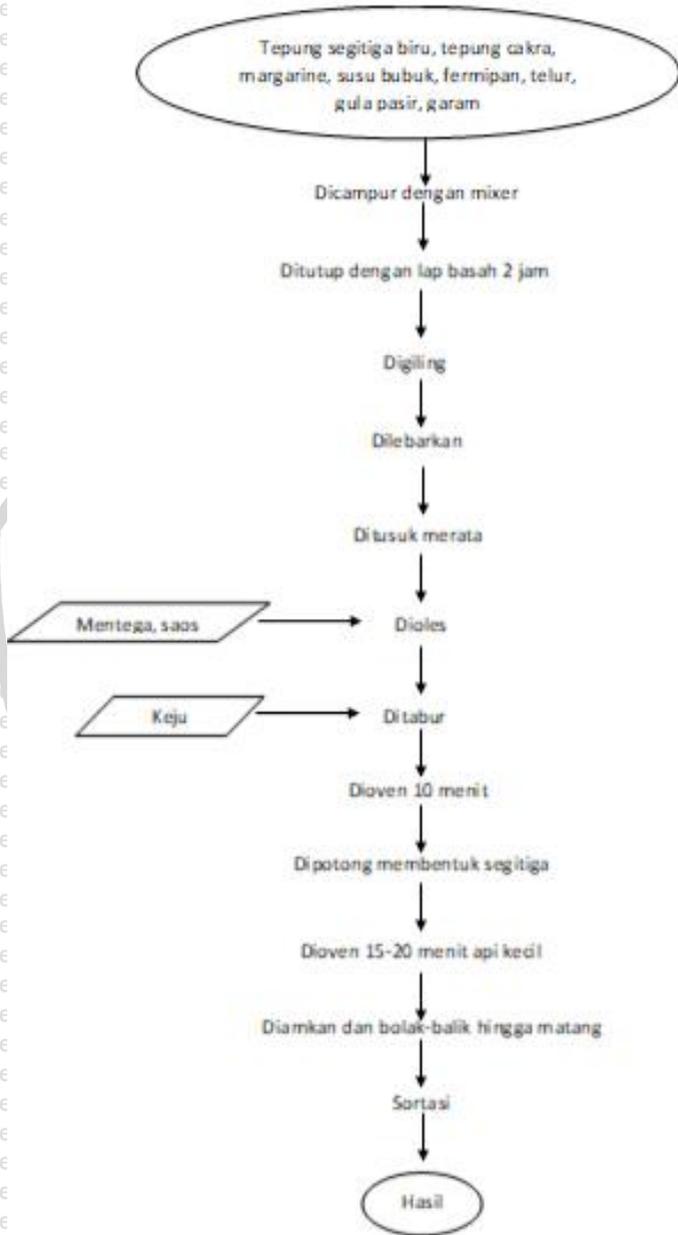
• **Marble Cake**



• **Mochi Ice Cream**



• **Papizza**



**Lampiran 4. HCP Material**

**a. CV. Sahabat Pangan**

No.	Name of Material	HCP		
		Rendah	Sedang	Tinggi
1	Minyak Kelapa Kara		√	
2	Minyak Kelapa Dorang Special		√	
3	Minyak Kelapa Barco		√	
4	Buah Pisang	√		
5	Buah Salak	√		
6	Buah Nangka	√		

**b. Usaha Canggih Fully**

No.	Name of Material	Producer	HCP		
			Rendah	Sedang	Tinggi
1	Telur	-	√		
2	Gula pasir	PT. Adikarya Gemilang		√	
3	Maizena	EGAFOOD		√	
4	Tepung terigu	PT. Indofood Sukses Makmur		√	
5	Coklat Bubuk	PT. Freyabadi Indotama		√	
6	Coklat Blok	PT. Gandum Emas Kencana		√	
7	Mentega	PT. Sinar Meadow Internasional		√	
8	Mentega	PT. Salim Ivomas Pratama Tbk		√	
9	Susu Bubuk	PT. Fonterra Brands Indonesia		√	
10	Susu Bubuk	PT. Indolacto		√	
11	Coklat putih	PT. Gandum Emas Kencana		√	
12	Daun Kelor Kering	-	√		



13	Almond	-	√	
14	Coklat Blok	PT. Gandum Emas Kencana		√
15	Kacang Cincang	PT. Gunanusa Eramandiri		√
16	Gula Halus	PT. Adikarya Gemilang		√
17	Gula Halus	CV. Usaha Baru		√
18	Nanas	-	√	
19	Keju	PT. Kraft Ultra Jaya Indonesia		√
20	Keju	PT. Mulia Boga Raya		√
21	Air	-	√	
22	Susu UHT	PT. Diamond Cold Storage		√
23	Susu UHT	PT. Indolakto		√
24	Susu UHT	PT. Frisian Flag Indonesia		√
25	Whipecream	PT. Benato Abdi		√
26	Garam	Micron		√
27	Chocochips	PT. Freybadi Indotama		√

**c. Usaha MacCheese**

No.	Material Name	HCP		
		Rendah	Sedang	Tinggi
1	Air/ PDAM	√		
2	Tepung terigu/ segitiga biru/ Bogasari		√	
3	Tepung terigu/ cakra/ Bogasari		√	
4	Tepung kunci/ Bogasari		√	
5	Keju Cheddar/ Prochiz		√	
6	Keju Cheddar/ Kraft		√	



7	Margarine/ Blueband		√	
8	Saus tomat/ Delmonte		√	
9	Susu bubuk/ Anchor		√	
10	Susu bubuk/ NZMP/Fonterra		√	
11	Fermipan/ Saf-instant		√	
12	Gula Kristal Putih/ Rose brand		√	
13	Gula Kristal Putih/ Gulaku		√	
14	Garam/ Refina		√	
15	Garam/ Cap kapal		√	
16	Daun Oregano/ Jay's		√	
17	Dedaunan kering/ Italian seasoning / Jay's		√	
18	Susu Bubuk/ Indomilk		√	
19	Gula Halus/ Semut		√	
20	Buah Nanas	√		
21	Butter/ Corman Patisy		√	
22	Butter/ Anchor		√	
23	Telur	√		
24	Kayu manis	√		
25	Keju Edam/ Cock Brand (EL GALLO AZUL)		√	
26	Mentega/ Gold Bullion (Grand)		√	
27	Pastry/ Gold Bullion Margarine "Danish"		√	
28	Ayam giling/ Superindo		√	
29	Smokebeef/ Abbys		√	
30	Wortel		√	
31	Merica/ Ladaku		√	
32	Kentang		√	
33	Coklat Bubuk/ Tulip Noir		√	



No.	Material Name	Rendah	Sedang	Tinggi
34	Coklat Bubuk/ Tulip Bordeaux		√	
35	Emulsifier/ "R&W" SP		√	
36	Coklat meses/ Ceres classic		√	
37	Filling coklat/ Tulip		√	
38	Filling coklat/ Elmer		√	
39	Pisang	√		
40	Maizena/ Maizenaku		√	
41	Bumbu curry/ Jay's		√	
42	Pala bubuk		√	
43	Bawang Putih	√		
44	Susu Fullcream Ultra milk		√	
45	Susu Fullcream indomilk		√	
46	Susu Fullcream diamond		√	
47	Susu Fullcream frisian flag		√	
48	Daging Giling superindo		√	
49	Smokebeef abby's		√	
50	Keju Mozarella/ ANCHOR		√	
51	Keju Mozarella/ Greenfields		√	
52	Makaroni/ Sedani		√	
53	Royco		√	
54	Saos tomat/ Del Monte		√	
55	Bawang Bombay	√		
56	Lasagna/ La Fonte		√	
57	Santan siap pakai/ Kara Coconut Water		√	
58	Susu UHT Full Cream / Diamond		√	
59	Whipping/ Rich Non Dairy		√	



60	Gula Pasir/ Rose brand	√		
61	Gula Pasir/ Gulaku	√		
62	Coklat bubuk/ Van Huotten	√		
63	Coklat bubuk/Bensd orp	√		
64	Coklat compound/ Tulip	√		
65	Tepung Ketan/ Rose brand	√		
66	Pasta/ toffieco vanilla	√		
67	Pasta/ toffieco mocca	√		
68	Pasta/ toffieco blackforest	√		
69	Pasta/ toffieco coklat	√		
70	Pasta/ toffieco durian	√		
71	Pasta/ toffieco strawberry	√		
72	Pasta/ toffieco teh hijau	√		
73	Pasta/ toffieco red velvet	√		
74	Pasta/ Golden brown tiramisu	√		
75	Pewarna/ Hakiki	√		
76	Oreo	√		
77	Buah durian	√		
78	Buah strawberry	√		
79	Buah alpukat	√		

**d. Usaha Happy Keik**

No	Material Name	HCP		
		Rendah	Sedang	Tinggi
1	Tepung Terigu Cakra		√	
2	Tepung Terigu Segitiga		√	
3	Ragi Saf Instan		√	
4	Ragi Mauripan		√	



5	Gula Pasir Rose Brand		√	
6	Gula Pasir Gulaku		√	
7	Garam Kapal		√	
8	Margarin Blue Band		√	
9	Keju Kraft		√	
10	Keju Prochiz		√	
11	Daging Ayam Bernadi		√	
12	Mayonaise Euro Gourmet		√	
13	Saus Tomat Del Monte		√	
14	Minyak Goreng Sania		√	
15	Minyak Goreng Fraiswell		√	
16	Minyak Goreng Bimoli		√	
17	Bawang Bombay	√		
18	Selada	√		
19	Kentang	√		
20	Telur	√		
21	Nutrijel Leci		√	
22	Buah Ceri	√		
23	Agar-agar Swallow		√	
24	Susu Kental Manis Nestle Carnation		√	
25	Pewarna Makanan Rajawali		√	
26	Perisa Vanila Golden Brown		√	
27	Fermipan		√	
28	Susu Bubuk Indomilk		√	
29	Daging Ayam Mualim Broiler		√	
30	Daging Ayam Wahana		√	
31	Oregano		√	



32	Sosis Champ		√	
33	Paprika		√	
34	Perisa Greentea Toffico		√	
35	Toping Collata Greentea Glaze		√	
36	Sprinkle Elmer		√	
37	Buah Anggur		√	
38	Buah Jeruk Kaleng Wilmond		√	
39	Tepung Maizenaku		√	
40	Butter Anchor		√	
41	Butter Hollmann		√	
42	Kulit Puff Goldenfrance		√	
43	Buah Kiwi	√		
44	Bahan Pelapis Coklat Colatta		√	
45	Bahan Pelapis Strawberry Colatta		√	
46	Udang	√		
47	Wortel	√		
48	Bawang Putih	√		
49	Bawang Merah	√		
50	Seledri	√		
51	Santan Kara Sun		√	
52	Kenari	√		
53	Kelapa Muda	√		
54	Kismis	√		
55	Bubuk Kayu Manis Merk Jays		√	
56	Coklat Compound Collata		√	



57	Perisa Strawberry Hamer		√	
58	Abon Merk Meat Floss Sapi		√	
59	Almond	√		
60	Filling Coklat Blok Colatta		√	
61	Perisa Coklat Hamer		√	
62	Colatta Choco Chips		√	
63	Keju Parmesan Anchor		√	
64	Kacang Mede	√		
65	Gula Halus Merk Semut		√	
66	Buah Nanas	√		
67	Bubuk Coklat Tulip		√	
68	Cream Cheese Anchor		√	
69	Cheese Filling 8000		√	
70	Ubi Ungu	√		
71	Perisa Talas Ny. Liem		√	
72	Perisa Strawberry Golden Brown		√	
73	Perisa Blueberry Golden Brown		√	
74	Selai Blueberry Edna		√	
75	Selai Strawberry Edna		√	
76	Selai Coklat Colatta		√	
77	Oreo		√	
78	Merica Ladaku		√	
79	Pala merk Mr. Boem Boe		√	
80	Bumbu Kaldu Ayam Royco		√	

